

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

ного кунжутним борошном та соєвим ізолятом, виготовленого за розробленою нами технологією. Відповідно до цього було визначено наступні показники якості: органолептичні та фізико-хімічні згідно ДСТУ 3781:2014, досліджуваного та контрольного зразків, а також визначена комплексна оцінка якості за методом Харрінгтона. За контроль було взято печиво «Вівсяне» [Сборник рецептур на печенье, М.1987, – 219 с.]

Результати фізико-хімічного аналізу та органолептичної оцінки відображено в табл.1.

Для оцінки властивостей виробів використовували спеціальну таблицю безрозмірних коефіцієнтів, запропоновану Харрінгтон.

Комплексна оцінка якості за методом Харрінгтона проводилася за такими показниками: органолептичні (форма, поверхня, колір, смак та аромат, вигляд у розламі), фізико-хімічні (відповідно до ДСТУ 3781:2014), структурно-механічні (намочуваність), споживчі (калорійність та масова частка білків) та економічні (вартість і рентабельність). Коефіцієнти бажаності становили 0,96; 0,75; 0,80; 1,0; 0,83 та 0,93 відповідно.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники та органолептична оцінка контрольного та досліджуваного зразків печива

Показник Зразок	Вологість, %	Масова частка загального цукру в перерахунку на суху речовину, %	Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	Масова частка золи нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти, %	Лужність, град	Органолептична оцінка
Контрольний	6,0 %	38,7 %	10,2 %	0,024	1,5	5,00
Досліджуваний	6,6 %	40,2 %	10,7 %	0,049	1,5	4,84
Нормований	Не більше 8,5 %	41,5 %	Не більше 21,5	0,1	2,0	5

Відповідно до шкали бажаності за методом Харрінгтона, значення коефіцієнта вагомості досліджуваного зразка (0,93) потрапляє у межі від 0,80 та 1,00, що відповідає оцінці бажаності «дуже добре».

Отже, якість вівсяного печива, збагаченого кунжутним борошном та соєвим ізолятом з метою підвищення харчової та біологічної цінності, виготовленого за розробленою технологією, відповідає вимогам споживачів.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Кравчук Н. М.

ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПАХЛАВИ

**Павлюченко О.С., канд. техн. наук, доцент кафедри ТР і АП
Троцюк Г.Ю., магістрант кафедри ТР і АП
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Харчування усіх груп населення України є важливим фактором, що в значній мірі визначає здоров'я нації. Забезпечення повноцінного складу, безпечності і якості

харчових продуктів, зокрема, кондитерських виробів, слід оцінювати як найважливішу задачу сучасного етапу розвитку харчової індустрії.

Кондитерські вироби є досить популярними в Україні. Середній рівень споживання на душу населення на рік складає до 7,4 кг. Нині, за споживанням кондитерських виробів, Україна посідає в світі восьму позицію. За асортиментом вітчизняний ринок майже не поступається європейському, адже асортимент кондитерської продукції налічує понад 1000 найменувань, з яких близько 90 % належить вітчизняній продукції.

Особливу зацікавленість, як харчової так і функціональної добавки викликає насіння льону. Насіння льону багате на білок – його вміст в 1,5 рази перевищує вміст білку в злакових. У складі насіння виявлено значну кількість жиру (30-48 %); вітаміни В₁, В₂ і С; мінеральні речовини такі, як: К, Са, Mg, Рта ін. Крім того, в насінні льону містяться вуглеводи (12-26 %), амінокислоти, слизи (9-12 %).

Для вивчення можливості використання насіння льону в технології кондитерських виробів, зокрема, пахляви проводили пробні лабораторні випікання. Використовували рецептуру «Пахляви здобної». У виробництві пахляви здобної використовували борошно вищого сорту, масло топлене, яйця курячі, дріжджі, цукор-пісок, ядра ліщини, кардамон, мед, жовтки та насіння льону. Тісто для виробництва пахляви готували безопарним способом. Для максимального збереження хімічного складу та біологічної цінності насіння льону вносили до складу начинки.

В результаті проведених досліджень було встановлено, що дозування насіння льону в кількості 5 та 10 % сприяє ущільненню начинки, порівняно з контролем, та покращенню зовнішнього вигляду готових виробів. На зламі дані зразки мають шарувату структуру з чітко вираженою горіховою прослойкою. Для них характерний приємний запах, просочений маслом і медом смак, присмак льону відчувається слабо. При збільшенні дозування насіння льону понад 10 % спостерігається розшарування та відокремлення начинки. В пахляві з 15 % насіння льону значно відчувається специфічний присмак та запах насіння льону.

Таким чином, оптимальним дозуванням насіння льону в начинці для пахляви, на нашу думку, є 10 %. Дане дозування дозволяє отримати готові вироби відповідної якості, підвищити харчову та біологічну цінність. При вживанні 100 г пахляви здобної з вмістом насіння льону 10% покриття добової потреби в порівнянні з контролем, в білках збільшується: для чоловіків на 8,3%, для жінок на 10,1%; в жирах: для чоловіків – 28,5%, для жінок – 34,6 %. При цьому добова потреба у вуглеводах – для чоловіків не змінюється, для жінок – знижується на 17,5%.

ВАФЕЛЬНІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ

**Паламарчук Б.В., студент 6 курсу, Дубасова Л. С., студентка 5 курсу
факультету ТЗХКВіБ**

**Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

В останні роки організм людини піддається впливу цілого комплексу несприятливих факторів, що впливають на нормальне функціонування основних систем життєдіяльності. Тому особливу роль при розробці продуктів оздоровчої дії відводять výro-

Гура Т.О.	71
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ОТРУБЕЙ	
Долгая Д.В.	72
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СЕМЯН РАПСА БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ	
Долгая Д.В.	73
ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ В МУКОМЕЛЬНОМУ ТА ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ	
Жиронкіна Д.С., Ковальова В.П.	74
ЗБИВНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ ЦУКРОВМІСНІСТЮ	
Загородня В.А.	75
ОСНОВИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТА ТА ЙОГО ЦІННІСТЬ	
Кінаш Т.В.	77
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КЕКСІВ ЗІ ШРОТОМ ЛЬОНУ	
Кольчак В.О., Тортіка Н.М.	78
ПРОБЛЕМА ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ	
Левченко М.В, Ушакова С.В., Чернишов І.В.	79
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КАВОЗАМІННИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ліщинська Ю.З.	80
ИССЛЕДОВАНИЕ АКТИВНОСТИ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЖИДКИХ КИСЛОТООБРАЗУЮЩИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	
Максимук К.В.	81
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КУНЖУТУ В ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСІВ	
Ніколаєва Ю.В., Тортіка Н.М.	82
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПЕЧИВА, ЗБАГАЧЕНОГО БЛОКВМІСНОЮ СИРОВИНОЮ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Олійник С.В.	83
ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПАХЛАВИ	
Павлюченко О.С., Троцюк Г.Ю.	84
ВАФЕЛЬНІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ	
Паламарчук Б.В., Дубасова Л. С.	85
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ, ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З СУМІШІ ПШЕНИЧНОГО ТА ЖИТНЬОГО БОРОШНА	
Петькова О.О.	87
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**