

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори  
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент  
доктори наук, ст. наук. співр.  
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко  
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова  
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,  
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,  
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА**  
**ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

**Таблиця 1- Влияние грибного порошка из лисичек и шампиньонов на содержание ароматических веществ в хлебе**

Наименование образца		Содержание альдегидов условно выраженное в см <sup>3</sup> 0,1н раствора йода
Контрольный образец хлеба	-	2,1
Хлеб с внесением грибного порошка из лисичек	2 %	7,9
	3 %	8,5
	4 %	8,8
Хлеб с внесением грибного порошка из шампиньонов	2 %	8,1
	3 %	8,9
	4 %	9,0

Таким образом, исследованиями доказана целесообразность использования грибного порошка из лисичек и шампиньонов для получения хлеба, превосходящего по своим потребительским качествам контрольный образец.

## **ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ**

**Борисенко С.В., студентка V курсу факультету МТМС  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського, м. Донецьк**

Для виконання досліджень з оцінки якості листкового замороженого тіста були придбані зразки шести торгових марок – «Геркулес», «Дригало», «Левада», «Амстор», «Дольче Віта», «Династія – Україна». На місці закупівлі було оглянуте упакування товару і далі робота з оцінки якості була продовжена в умовах лабораторії кафедри.

Органолептичними методами визначали колір тіста, стан поверхні, консистенцію, смак, стан після випічки. З фізико-хімічних показників визначали масу нетто тіста і вміст жиру. Всі показники якості визначали стандартними методами.

Заморожене тісто було упаковане в пакети з поліпропіленової плівки. Пакети герметично запаяні, шви міцні. На кожному пакеті був барвистий малюнок і повне стандартне маркування. Маса нетто тіста не повинна відхилитися в меншу сторону більш, ніж на 1,5 %. Фактично відхилення в меншу сторону були відсутні, а перевага коливалась від 0,8 % (ТМ «Левада») до 5,3 % (ТМ «Дригало»). Перевага приводить до перевищити сировини.

Поверхня тіста була шорсткою, без тріщин і здуття. Колір тіста залежить від його рецептури. Проста рецептура додає йому сірувато-білого кольору (ТМ «Амстор», ТМ «Династія-Україна»), з введенням в рецептуру яєчних продуктів і фарбника анато колір зміщується у бік кремового (ТМ «Левада», ТМ «Дригало»), або жовтуватого (ТМ «Дольче Віта», ТМ «Геркулес»). У всіх зразках колір був однорідним, без плям і смуг.

Консистенція замороженого тіста була твердою. У розмороженому стані консистенція у 4-х зразків була м'якою, а у 2-х – щільною, що не вважається ознакою високої якості (ТМ «Дольче-Віта» і «Династія-Україна»). Щільніша консистенція може пояснюватися завищеною часткою води в рецептурі або природою використаного жиру.

Смак і запах у всіх зразків тіста був нейтральним, хоча в рецептурі тіста ТМ «Дригало» був вказаний ванілін, а у ТМ «Геркулес» і «Дольче Віта» - ароматизатор. Після випічки виходили вироби з хорошим об'ємом (високі), з добре видимими розділеними шарами. Колір шарувань яскравіший у виробах, що містять в рецептурі цукор. Консистенція у більшості шарувань ніжна, хрустка. З тіста ТМ «Дригало» випікалися вироби щільнуваті за консистенцією, а у ТМ «Дольче Віта» – зтяжисті.

З отриманих даних стосовно жиру видно, що підприємства-виготівники користуються або власними рецептурами, або із затверджених використовують ті, які містять жиру значно більше. Введення значної кількості жиру робить листкове тісто шовковистим і покращує розділення шарів, тобто покращує якість продукції.

Порівняння рецептур тіста свідчить, що фірми «Геркулес» і «Дольче Віта» використовують антиокислювач сорбат калію, ароматизатори і фарбник анато. Унаслідок цього можна визнати їх тісто менш екологічним.

Проведена оцінка якості замороженого листкового тіста показала, що всі зразки в цілому відповідають вимогам ДСТУ 52697-2006, проте кращими визнані зразки ТМ «Левада», «Геркулес» і ТМ «Дольче-Віта». У них є переваги по консистенції тіста і якості випечених виробів. На хорошому рівні знаходиться тісто ТМ «Амстор».

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Гордієнко Г.С.

## **ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ**

**Кожина А. С., Медведева М. С., студентки II курса факультета МТТД  
Донецкий национальный университет экономики и торговли  
им. М.Туган-Барановского, г. Донецк**

Повышенный интерес к продуктам пчеловодства, в частности, к меду, всегда присутствовал на потребительском рынке, поскольку это не только очень вкусный, а также исключительно полезный пищевой продукт.

С целью определения качества и безопасности нами было исследовано пять образцов товаров украинских производителей, заявленных как «мед натуральный».

На первом этапе исследования проводили органолептическим методом. В результате в продукции ООО «Бартник» и ЧП Пашенко было выявлено брожение. Механические примеси в разных количествах присутствуют во всех образцах.

Следующим этапом было определение физико-химических показателей. Установлено, что нормативным значениям соответствуют только два параметра – массовая доля воды и значение рН, однако эти показатели не являются основными, когда речь идет об уровне качества продукта.

Известно, что натуральность меда можно определить по количеству присутствующих в нем сахаров, их виду и соотношению. Так, массовая доля сахарозы (по сухому веществу) должна быть не более: 6,0 % – для меда 1-го сорта 3,5 % – для меда высшего сорта. Массовая доля редуцирующих сахаров (по сухому веществу) должна быть не меньше: 70,0 % – для меда 1-го сорта, 80,0 % – для меда высшего сорта. Установлено, что худшие показания по количеству сахаров определены для продукции ООО «Ба-

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Турпурова Т.М.....	88
БЕТА-ГЛЮКАН ДРІЖДЖІВ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Шапкіна К.І., Кудряшова Ю.Є.....	90
НЕЙТРАЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ НАДЛИШКУ ВІЛЬНИХ РАДИКАЛІВ БІОКОМПОНЕНТАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Гавриленко В.К.....	91
МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Ворков Є.Р.....	92
СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ	
Калугіна Ю.Г.....	93
ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
Власова М.В.....	94
ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
Борисенко С.В.....	95
ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ	
Кожина А.С., Медведева М.С.....	96
ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА	
Буланша Н.А.....	97
С-ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ	
Дьяков О.В.....	98
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБОЛОЧЕК ЗЕРНА ГОРОХА	
Полынькова Н.Э.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ	
Каляянова В.В.....	100
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ	
Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В.....	101
ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Жураківська М.В.....	102
ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	
Ніконова І.С.....	103
ОЦІНКА ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЖИРІВ ПЕРСПЕКТИВНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
Носова Н.Ю.....	105

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**  
**молодих учених та студентів**  
**з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**  
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц  
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна  
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848