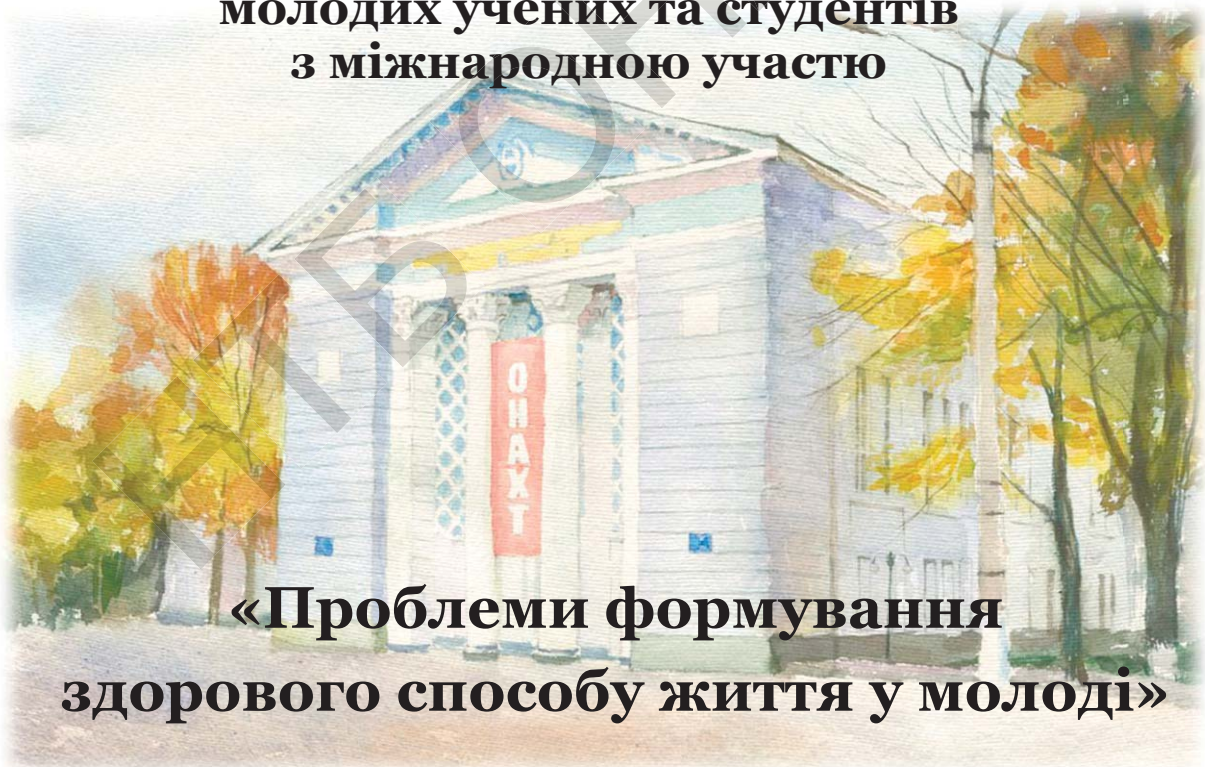


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

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

## **ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

В Україні локаворство сравнительно недавня система питания и метод ведения хозяйства. Несмотря на это, в данный период времени, локаворство максимально распространено по всей территории. В 2009 году в Киеве открылся первый в Украине локаворский ресторан «Клюква и Брюква», характерной чертой, как и для всего локаворства, является сезонность и инновационная подача традиционных блюд. В след за ним появились такие заведения как «Остання Баррикада», «Odessa», «Гра з вогнем» и т.д.

В силу введения локаворства в ресторанный бизнес, пищевые предприятия могут существенно снизить затраты на продуктовые закупки и всецело разнообразить свой спектр услуг.

Научный руководитель – ассистент Ткачук О.В.

## **РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА»**

**Дубина А. А., студентка IV курсу факультету ІТХІРГБ,  
Дзюба Н. А., канд. техн. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Ринок борошняних кондитерських виробів сегментований за видами - на ньому виділяють печиво, торти і тістечка, пряники, вафлі, мафіни і кекси, баби і рулети, галети і крекери та інші борошняні кондитерські вироби. Аналіз структури харчування населення України на сучасному етапі показує, що раціон пересічного українця характеризується дефіцитом білка в кількості 10...26% від потреби. Відомо, що в результаті дефіциту даного нутрієнта в організмі людини розвивається білкова недостатність, що супроводжується порушеннями синтезу ферментів, функцій підшлункової залози і кишечника, від'ємним балансом азоту, атонією м'язів, зниженням опірності організму до збудників захворювань. Розробка харчової продукції характеризується біологічною повноцінністю, і має низку функціональних властивостей сприяти вирішенню існуючої проблеми харчування. Таким чином перспективною є розробка нових видів борошняних кондитерських виробів з біопротекторними властивостями і з підвищеним вмістом білка.

Метою роботи було отримання характеристики рівня якості нового виду борошняних кондитерських виробів з біопротекторними властивостями одним узагальненим показником; провести комплексну оцінку виробу, яка врахує усі вимоги до органолептичних, фізичних показників, показників харчової і біологічної цінності та показників безпеки; визначити критичні параметри зберігання.

За допомогою математичного моделювання було одержано рецептуру борошняного кондитерського виробу «Булбашка», яка містить у своєму складі борошно пшеничне – 45%, масло вершкове – 13%, меланж – 5%, глютин – 8%, ядра горіхів – 8%, родзинки – 6%, цукати – 3%. Встановлено, що органолептичні показники якості розробленого мафіну є характерними для борошняної кондитерської продукції та зумовлені основним компонентним складом продукту. Дослідження вітамінного складу свідчать, що він є джерелом вітамінів-антиоксидантів (А і С) в кількості 0,49 і 0,41 мг / 100г, які є

в дефіциті в наш час. Введення нових компонентів в рецептуру мафіну призводить до збільшення вмісту вітаміну А в 2,6 рази, а вітаміну С в 2,3 рази. Під час досліджень складу і збалансованості незамінних амінокислот виявили, що розроблений мафін містить всі незамінні амінокислоти, при цьому скор всіх амінокислот більше 100, таким чином можна говорити про білкову повноцінність мафіну «Бульбашка». Для визначення критичного терміну придатності використовували мікробіологічні і органолептичні показники якості. В результаті дослідження було виявлено, що зміни мікробіологічних показників почалися на 7 день, але органолептичні показники залишились незмінними. Отримана рецептура відповідає нормам раціонального харчування та забезпечує повне надходження есенціальних компонентів у рекомендованому об'ємі. Аналіз показників свідчить про високі якісні характеристики мафіну «Бульбашка». Встановлено, що при дотриманні вимог до якості вихідної сировини, застосуванні розроблених режимів технологічних процесів, умов та термінів зберігання і реалізації продукції мафін відповідає нормам державних стандартів.

Таким чином, мафін «Бульбашка» з високим вмістом білка і вираженими біопротекторними властивостями буде конкурентоспроможним на споживчому ринку України. Однак, слід пам'ятати, що вище викладені корисні властивості даного виробу відповідатимуть дійсності лише при умові дотримання відповідних умов зберігання.

## **ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖІ «GOOD FOOD»**

**Єременко Ю.В., студентка I курсу магістратури факультету ІТХіРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сьогодні для все більшої кількості людей актуальним стає питання підтримки здоров'я - як фізичного, так і психологічного. Основоположне значення для здорового способу життя має саме раціональне харчування. Але сучасному суспільству через насичений робочий графік та швидкоплинність часу часто не вдається стежити за своїм раціоном. Пропущені сніданки та обіди, шкідливі перекуси, відсутність режиму харчування, і як результат - це нездоровий спосіб життя, погане самопочуття, зайва вага і в найгіршому випадку - можливість появи різних захворювань [1]. Тому було розроблено такий вид доставки їжі, який дозволить людині вести здоровий спосіб життя, готувати своїми руками різноманітні страви, споживати смачну та корисну їжу, не витратити час на походи по магазинам щоб придбати сировину для приготування страв, а також не треба вигадувати безліч страв на кожен день. В наш час неймовірно популярною стала послуга «доставка їжі», яка просто рятує в різних ситуаціях. Доставка їжі-пакунків «Good food» – це сучасний різновид доставки їжі, а точніше продуктів та напівфабрикатів за визначеною рецептурою та технологією, розробленою по принципу збалансованого харчування, які, в свою чергу, кур'єр доставляє разом з пакунком за вказаною споживачем адресою. Чисельність і маса продуктів знаходиться в потрібній кількості для певного виду страви чи окремих укомплектованих прийомів їжі.

Кухня-фабрика «Good food» відрізняється від звичайного сервісу доставки їжі тим, що споживач готує страви власноруч. Було розроблено 5 видів укомплектованих прийомів їжі з розрахованим хімічним складом, усі страви готуються споживачем за

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А. ....	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В. ....	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю. ....	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В. ....	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І. ....	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М. ....	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНOSTІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С. ....	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А. ....	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В. ....	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М. ....	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф. ....	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю. ....	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю. ....	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золоська О.В. ....	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.**

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

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848