

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

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

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

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

кондитерських виробів додаванням рослинних порошоків, багатих на вітамінний склад, є доцільним рішенням.

Список використаних джерел

1. Проблема мікроелементів у харчуванні населення України та шляхи її вирішення / В. Н. Корзун, І. П. Козярин, А. М. Парац [та ін.] // Проблеми харчування. – 2007. – № 1. – С. 5–11.
2. Н.Н. Тіпсіна, Є.А. Тіпсін « Використання порошку моркви в харчовій промисловості» УДК 664:663.432 Вестник КрасГАУ. 2014. №4
3. Бавыкина Наталья Владимировна УДК 635.649:631.524.6 Выделение исходного материала перца сладкого сорта типа «паприка» с высоким содержанием биологически активных веществ
4. Калафатов Э. Т., Полякова Н. Ю., Горб Н. Н. Экспериментальные исследования процесса сушки лепестков чайной розы на гелиосушилке, 2018 р .
5. Dillard C.J., German J.B. Phytochemicals: nutraceuticals and human health // J. Sci. Food Agric. 2000. V. 80. Pp. 1744-1756.

Науковий керівник – канд. техн. наук.,  
доцент Колесніченко С.Л.

### **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІЛКОВОГО- ЗБИВНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ШЛЯХОМ МОДЕРНІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ**

**Мурашка А.В., магістр факультету ГРТБ  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ**

Останнім часом серед гостей закладів ресторанного господарства широкою популярністю користуються борошняні кондитерські вироби, зокрема білково-збивні. Така стійка тенденція спричинена різноманітністю їхнього асортименту та оригінальними споживчими властивостями.

Білково-збивний (повітряний) напівфабрикат – випечена маса, збита з яєчних білків і цукру білого кристалічного. У рецептурі напівфабрикату відсутнє борошно пшеничне вищого сорту (винятком є напівфабрикат для торта «Київський»), тому він відрізняється легкістю і крихкістю, білим кольором, з шерехатою поверхнею, дуже тонкою дрібнопористою скоринкою.

З повітряного напівфабрикату готують популярний борошняний кондитерський виріб – тістечко «Меренги», «Макарон» [1].

Макарон (macaron) – французький десерт. Печиво-беше з м'якою начинкою та хрусткою скоринкою. Традиційно воно круглої форми і складається із двох половинок, перемашених кремом. Готується із мигдалевого борошна, яєчних білків та цукру білого кристалічного.

Для зниження собівартості виробу та розширення асортименту запропоновано здійснити взаємозаміну сировини, а саме замінити цукор білий кристалічний на цукрозамінники нового покоління (фруктозу, ізомальт, лактітол), оскільки з огляду на таку заміну значно знижується глікемічний індекс та енергетична цінність, що надасть змогу споживати інноваційне печиво особам, які страждають на цукровий діабет.

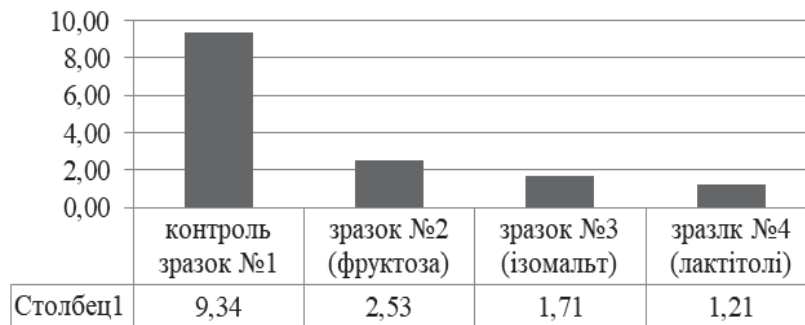
Кількісне співвідношення запропонованих компонентів встановлювали під час однофакторних експериментів (таблиці 1).

**Таблиця 1 – Рецептурний склад білково-збивного печива «Макарон»**

| Назва сировини            | Витрата сировини на порцію, % |           |           |           |
|---------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|                           | контроль                      | Зразок №1 | Зразок №2 | Зразок №3 |
| Мигдалеве борошно         | 24                            | 0         | 0         | 0         |
| Волоського горіху борошно |                               | 26        | 26        | 26        |
| Цукрова пудра             | 24                            | 25        | 25        | 25        |
| Яйця курячі               | 19                            | 18        | 18        | 18        |
| Цукор білий кристалічний  | 24                            | 0         | 0         | 0         |
| Фруктоза                  | 0                             | 10        | 0         | 0         |
| Ізомальт                  | 0                             | 0         | 10        |           |
| Лактітол                  | 0                             | 0         | 0         | 10        |
| Вода                      | 6                             | 6         | 6         | 6         |
| Барвник                   | 3                             | 0         | 0         | 0         |
| Пюре маракуї              | 0                             | 14        | 14        | 14        |

Введення до рецептури запропонованих видів сировини дає змогу отримати вироби зниженої енергетичної цінності та глікемічного індексу.

Для точнішого аналізу вуглеводного складу необхідно провести розрахунок глікемічного індексу. Цей показник визначено розрахунковим методом [2]. Унаочнені дані подано з розрахунком на 1 порцію, вага одного макарон становить 20 гр.



**Рис.1 – Глікемічний індекс дослідних зразків**

Проведені розрахунки показали, що заміна цукру білого кристалічного на поліоли нового покоління – поліолом лактитолом, ізомальтом та фруктозою зменшує показник глікемічності, тобто повна заміна цукру білого кристалічного на цукрузамінники сприяє зниженню показника глікемічності на 72,9 фруктозі, 81,7 ізомальті, 87 лактітолі [3].

**Список використаних джерел**

1. Buymore. pro Режим доступу

<http://ua.buymore.pro/article/technology-proizvodstva/570/prigotovlenie-belkovo-sbivnogo-polufabrikata>

2. Пат. 40623 Україна, МПК А 23 L 1/10. Спосіб визначення показника глікемічності харчового продукту / Дорохович А. М., Ковбаса В. М., Гуліч М. П., Дорохович В. В., Яременко О. М.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 10.07.08 ; опубл. 27.04.09, Бюл. № 8

3. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / за ред. Проф. А.М.Дорохович і проф. В.М.Ковбаси. — К.:Фірма “ІНКОС”, 2015. – 36-41.

Науковий керівник – канд.тех.наук,  
доцент Кравчук Н.М.

|  |            |
|--|------------|
| ВИРОБІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ<br>Муқан І.А.....   | 106        |
| РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІЛКОВОГО-ЗБИВНОГО<br>НАПІВФАБРИКАТУ ШЛЯХОМ МОДЕРНІЗАЦІЇ<br>РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ<br>Мурашка А.В.....                         | 108        |
| ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТИТОЛУ В<br>ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ТИПУ СУФЛЕ<br>Мурзіна А.Е., Павлюченко О.С.....                              | 111        |
| ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З<br>ПИВНОЇ ДРОБИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ<br>Світлична О.О.....                                      | 112        |
| ВПЛИВ БОРОШНА З ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОЇ ПШЕНИЦІ<br>НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ЯКІСТЬ<br>М'ЯКИХ ВАФЕЛЬ<br>Фатєєва А.С., Нєнова Г.С., Медведь С.М..... | 114        |
| ФУНКЦІОНАЛЬНІ БАТОНЧИКИ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА<br>ХАРЧУВАННЮ «НА ХОДУ»<br>Хміль І.А.....  | 116        |
| ВІВСЯНЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ ІТАЛІЙСЬКОГО<br>ПЕЧИВА<br>Чилінгарян Ж.В.....   | 119        |
| ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ СПІРУЛІНИ ЯК<br>РОСЛИННОЇ БІОДОБАВКИ<br>Ющенко К.О., Миколенко С.Ю.....   | 120        |
| <b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО<br/>ХАРЧУВАННЯ.....</b>   | <b>123</b> |
| THE ROLE OF GASTRONOMIC MASTER CLASSES IN THE<br>POPULARIZATION OF GOOD NUTRITION AMONG YOUTH<br>Maletskiy Maxim, Sytnik Katerina.....             | 123        |
| ВЕГЕТАРІАНСТВО У СФЕРІ СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ<br>Байдак С.....   | 124        |
|  | 473        |

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.