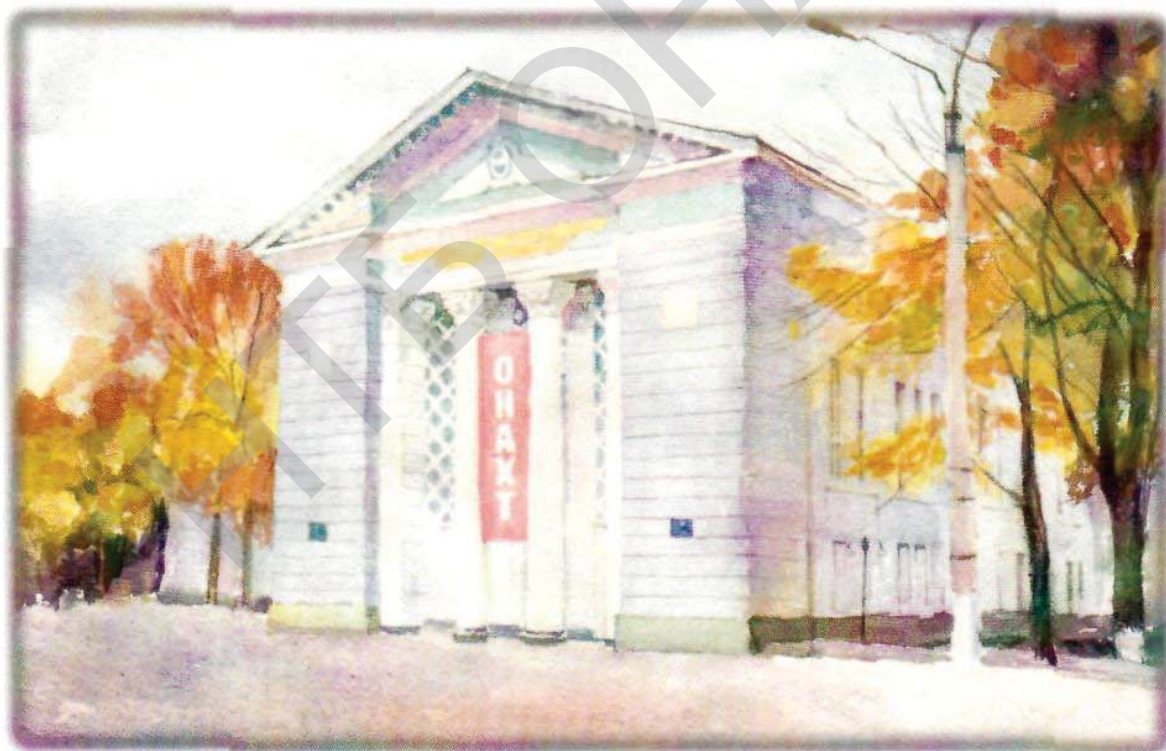


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **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**

товки .051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання / В. І. Дробот, Л. А. Михонік. – К. : НУХТ, 2014.

2. Neyreneuf, O., and Van der Plaate, J.B. 1991. Preparation of frozen French bread dough with improved stability. *CerealChem.* 68:60–66.

3. Солоницька І.В. Хлібобулочні вироботи за технологіями «відкладеного випікання» з підвищеним вмістом харчових волокон [Текст] / І.В. Солоницька, Н.С. Ткаченко, В.В. Добровольський // Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Технологічні аспекти підвищення конкурентоспроможності хліба і хлібобулочних виробів» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2016. – С.48

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Солоницька І.В.

## **ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ**

**Савчук О.О. магістрант II курсу факультету ГРТБ  
Національний університет харчових технологій  
м. Київ, Україна**

Розвиток науки та техніки забезпечує населення нововведеннями, що полегшують повсякденне життя, проте не завжди підприємства при їх розробці враховують подальший вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей загалом. Збільшення кількості ще не досліджених захворювань серед населення призводить до пошуку альтернативних методів для їх запобігання в майбутньому.

Пропонується розширити асортимент виробів з тіста завдяки підвищенню нутриціологічної цінності борошняних продуктів додавання борошна зі щиріці. Плоди щиріці (*Amaranthus retroflexus* L.) мають приємний горіховий смак та виражений аромат. Насіння за зовнішнім виглядом сочевицеподібної форми 1-1,25 мм у довжину, 0,5-0,75 мм у діаметрі, кольору залежно від виду. У своєму складі зерна борошна зі щиріці містять: 13,15 % білків, 6,81% ліпідів, 56,8% вуглеводів, 6,5 % харчових волокон, комплекс поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро- і мікроелементів, а також інші біологічно активні речовини, що мають різноманітні лікувально-профілактичні властивості (сквален, фітостероли, фосфоліпіди, залізо, кальцій).

У табл. 1 наведена порівняльна характеристика біологічної цінності та збалансованості білків традиційних видів хлібопекарського борошна пшеничного, житнього та борошна зі щиріці.

З табл. 1 видно, що борошно зі щиріці містить у своєму складі збільшений вміст незамінних амінокислот, які підвищують біологічну цінність готових виробів. Для збагачення борошняних кулінарних виробів рекомендується додавати частково знежирене борошно зі щиріці, адже цільнозернове борошно містить забагато ліпідів, які помітно знижують термін зберігання борошняних напівфабрикатів та готових виробів.

Таблиця 1 – Біологічна цінність борошна хлібопекарського та зі щирци

Назва компонентів	Ідеальний білок	Борошно пшеничне вищого сорту		Борошно житнє обдирне		Борошно зі щирци вищого сорту	
	мг/г	мг/г	Амінокислотний скор, %	мг/г	Амінокислотний скор, %	мг/г	Амінокислотний скор, %
Валін	50	50	100	46	92	66	132
Ізолейцин	40	43	107,5	36	90	56	140
Лейцин	70	81	115,7	62	86,11	85	121,4
Лізін	55	35	63,64	37	67,27	73	132,73
Метіонін + цистин	35	44	125,7	39	111,4	41	117,2
Треонін	40	38	95	30	75	54	135
Триптофан	10	12	120	8	80	11	110
Фенілаланін + тирозин	60	97	161,67	73	121,7	84	140

Під впливом продуктів зі щирци змінюються технологічні властивості тіста - збільшується цукроутворююча та газоутворююча здатність, збільшується швидкість накопичення кислот, за рахунок чого знижується тривалість дозрівання напівфабрикатів. Борошно зі щирци здатне проявляти емульгуючий ефект, який сприяє покращенню реологічних властивостей тіста та підвищення якості готових виробів.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Коваль О.А.

## НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ

Сильчук Т.А. канд. техн. наук, доцент кафедри ГРС,  
Зуйко В.І. канд. техн. наук, асистент кафедри ТРіАП  
Національний університет харчових технологій  
м. Київ, Україна

Аналіз тенденцій розвитку харчових виробництв протягом останніх десятиліть дозволяє визначити його векторну направленість удосконалення технології у бік створення продукції з функціональними або лікувально-оздоровчими властивостями. В першу чергу об'єктами наукового пошуку з метою поліпшення заданих властивостей є продукти щоденного вжитку. Однією з таких груп продукції є хлібобулочні вироби. Зазвичай науковці віддають перевагу пшеничним виробам, через їх популярність серед споживачів, варіативності технології без значного ускладнення процесу виробництва. Але не слід забувати про житні і житньо-пшеничні хлібобулочні вироби, оскільки понад 30% споживачів віддають перевагу саме цій групі продукції.

Незважаючи на суттєву частку ринку, яка належить житнім і житньо-

ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ	
Савчук О.О. ....	88
НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ	
Сильчук Т.А., Зуйко В.І. ....	89
ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Сінанова А., Усатюк С. ....	90
SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL	
Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S. ....	92
ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З	
ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ	
Ушакова С.В., Шевердєєва І.С. ....	93
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ	
Федоненко Г.Ю. ....	94
КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА	
ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ	
Шевердєєва І.С. ....	95
ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ	
КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ	
Янчик М.В., Вашека О.М., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П. ....	96
<b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	
СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА	
НЬОГО	
Базильський Д.О. ....	99
АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Беззодіна А.Р., Дзюба Н.А. ....	100
ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА	
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ	
Богомол А.В. ....	101
МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Дорій О.В. ....	102
ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ	
НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ	
Горзей О.В. ....	103
ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО	
НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ	
Дубина А.А., Дзюба Н.А. ....	104
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ	

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**