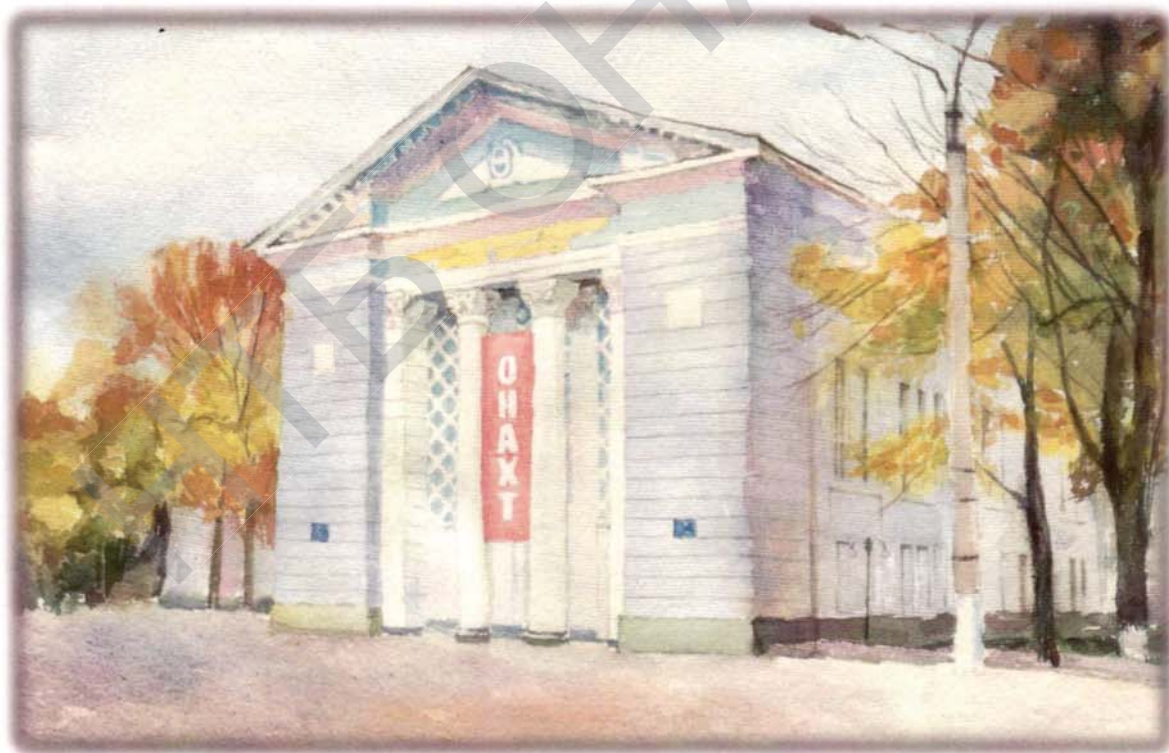


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., 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**

інших поліненасичених жирних кислот, більш збалансованим амінокислотним складом за рахунок підвищення частки лізину та метіоніну, дещо зниженою калорійністю. При оцінюванні вафель за органолептичними показниками виробу отримали задовільні результати.

Отже, внесення шротів олійних культур до рецептури м'яких вафель дозволить розширити асортимент виробів, збагатити їх дефіцитними нутрієнтами та біологічно активними речовинами.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Макарова О.В.

ВИКОРИСТАННЯ БІСКВІТНОГО БОРОШНА – ШЛЯХ ДО ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ

**Хвостенко К.В., к. т. н., асистент кафедри ТХКМВіХ,
Фатєєва А.С., аспірант кафедри ТХКМВіХ,
Шарко О.І., магістр факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сучасний динамічний розвиток харчової промисловості вимагає від виробників борошняних кондитерських виробів (БКВ) швидко реагувати на вимоги ринку, що потребує випуску високоякісної продукції та забезпечення її органічності та екологічності.

Виробництво продукції стабільно високої якості в умовах значного коливання показників якості сировини обумовлює необхідність постійного пошуку нових та ефективних технологічних рішень, використання сучасного обладнання при виробництві. Враховуючи, що це суттєво ускладнює роботу технологів та призводить до значних витрат, найбільш розповсюдженим вирішенням зазначеного питання є введення до рецептури борошняних виробів мінорних інгредієнтів – поліпшувачів та стабілізаторів якості. Їхній вплив на організм людини повністю не вивчений і може мати негативні наслідки при регулярному вживанні з борошніаними кондитерськими виробами, які традиційно входять до складу основного раціону харчування населення нашої країни.

Перспективним вирішенням завдання забезпечення високої якості продукції на основі натуральної сировини є використання бісквітного борошна (ББ) з екстра-м'якозерної пшениці сорту Оксана вітчизняної селекції. Слабка за якістю клейковина і висока дисперсність – особливість технологічних властивостей даного виду борошна бажані саме при виробництві вафельних виробів. Предметом досліджень було обрано вафлі різної текстури – тверді та м'які. Такий вибір пояснюється, в першу чергу, зростаючим попитом серед населення на цю групу продуктів, а також необхідністю досліджень щодо використання пшеничного борошна цільового призначення для стабілізації їх якості.

При проведенні досліджень у рецептурі вафель хлібопекарське борошно (ІДК=70 од. прил.) заміняли на бісквітне (ІДК=100 од. прил.). Результати визначень свідчать, що тісто для твердих вафель з використанням ББ характеризувалося необхідною текучістю за рахунок зменшення в'язкості, що полегшувало його розподілення по поверхні вафельних плит і забезпечувало отримання більш рівномірних за товщиною вафельних листів. Органолептична оцінка показала, що заміна хлібопекарського пше-

ничного борошна на бісквітне сприяє покращенню їхньої якості. Тверді вафлі на основі ББ мали більш хрустку текстуру та рівномірне забарвлення порівняно з контролем. Також встановлено, що використання борошна з нового виду пшениці сприяє зростанню загальної деформації стискання м'яких вафель і їх питомого об'єму на 3...7 % в порівнянні з контролем. Ця тенденція, ймовірно, обумовлена формуванням більш розпушеної структури вафель за рахунок використання ББ зі слабкою клейковиною, що утворює менш пружний білковий каркас, який в процесі випікання при формуванні структури вафель легше розтягується під впливом газоподібних речовин та пари.

Отже, отримані дані підтверджують доцільність використання бісквітного борошна в технології вафельних виробів різної текстури, яке завдяки своїм технологічним характеристикам сприяє покращенню їхньої якості, уникаючи використання поліпшувачів, та задовільненню попиту серед споживачів на харчові продукти без інгредієнтів синтетичної природи.

Наукові керівники – д-р техн. наук, професор Іоргачова К. Г.,
канд. техн. наук, доцент Макарова О. В.

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОПАРЕНОЇ ТА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ

Черниш В.І., магістр факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Гречану крупу – ядрицю і проділ – виробляють із зерна гречки шляхом відділення плодкових оболонки. Ядриця являє собою ціле ядро гречки, проділ – ядро, розколоне на частини. Найчастіше ядриця і проділ випускаються з пропареної і просушеної гречки.

У гречаній крупі містяться флавоноїди, що перешкоджають виникненню онкології і знижують ризик тромбозів і захворювань серцево-судинної системи. Гречка має низький глікемічний індекс і тому може вживатися діабетиками. Найважливіша властивість білків гречки – їхня гарна розчинність, а такі білки становлять 86 % від загальної їх кількості. Гречана крупа сприяє нормалізації функцій печінки, кишківника і капілярів. Вона надзвичайно корисна як продукт, що понижує холестерин, завдяки чому високо цінується лікарями і дієтологами по всьому світу.

Процес виробництва крупи можна розділити на два етапи: підготовка зерна до переробки і безпосередньо отримання крупи. Вона буває пропареною (смаженою) і зеленою (не пропареною). Світло-зелений колір обумовлений тим, що крупа не проходить термообробку. Зараз не пропарена гречка особливо популярна серед прихильників здорового харчування в усьому світі.

Традиційно гречана крупа піддається гідротермічній обробці – зволоженню та пропарюванню в автоклавах під тиском протягом 3...5 хв. Потім її висушують до вологості 12...14 %. В результаті в оболонках руйнуються клейкі речовини та інактивуються ті, що сприяють згиркненню жиру. Плодові оболонки гречки стають більш еластичними, а ядро – більш міцним. У процесі пропарювання відбуваються глибокі біохімічні зміни, які викликають не тільки зміну хімічного складу, але й зміну структурно-механічних властивостей зерна. Під впливом пари відбувається спрямована зміна властивостей кру-

КОРИСНІСТЬ СУХИХ СНІДАНКІВ	
Коренман М.І., Устенко А.Є	68
ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Кульченко Л.А.....	69
КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ БОРОШНА З РІЗНИХ КУЛЬТУР	
Ліщинська Ю.....	70
СТВОРЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Липовий Д.В.....	71
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРЯНИЧНОГО ТІСТА	
Мацук Ю.А., Феньків А.В.....	72
ДРІЖДЖОВІ КЕКСИ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛІЄВМІСНИХ ДРІБНОНАСІННЕВИХ КУЛЬТУР	
Муринка Т.Т., Тортіка Н.М.....	73
ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Назар М.І.....	75
ТЕХНОЛОГІЯ ПРЯНИЧНИХ ИЗДЕЛИЙ С ПОРОШКОМ ИЗ ПЛОДОВ ШЕЛКОВИЦЫ ЧЕРНОЙ	
Плисс С.А.....	76
РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ	
Поп Т.М.....	77
ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	
Хаванов В.О., Фатєєва А.С.....	78
ВИКОРИСТАННЯ БІСКВІТНОГО БОРОШНА – ШЛЯХ ДО ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	
Хвостенко К.В., Фатєєва А.С., Шарко О.І.....	79
ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОПАРЕНОЇ ТА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ	
Черниш В.І.....	80
ВИВЧЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ФОРМ ЗВ'ЯЗКІВ ВОЛОГИ У ПОМАДНІЙ МАСІ, ЗБАГАЧЕНІЙ ПОРОШКОМ ІЗ БАНАНА	
Янчик М.В., Вашека О.М., Янчик О.П.....	81
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
ХАРЧУВАННЯ ЯК ФАКТОР ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Антюшко Д.П.....	84

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

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

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

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

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87