

**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

бобов, присутствующого в обезжиренных соевых хлопьях или муке, а также в выделенном соевом белке или его концентрате. Эти продукты быстро растворяются в воде, и раствор легко взбивается с сиропом в пену. В рецептуре может предусматриваться использование модифицированных белков в чистом виде или в смеси с равным количеством яичного альбумина.

Считается, что такие пенообразователи обладают следующими преимуществами: взбитая масса обладает отличной стойкостью, и пена не опадает в течение очень долгого времени; производительность взбивания не страдает от использования очень горячего сиропа, что важно по сравнению с яичным альбумином и полезно с точки зрения микробиологических свойств; в отличие от яичного альбумина, взбитая масса не оседает — другими словами, если взбивание продолжается несколько дольше, объем пены не снижается; при смешении с яичным альбумином эти вещества позволяют сократить продолжительность взбивания; белковая взбитая масса в присутствии жира очень стабильна, что позволяет аэрировать такие кондитерские изделия, как конфетная масса с тертым орехом, и обладает слабовыраженными вкусом-ароматическими характеристиками.

На кафедре технологии ресторанного и оздоровительного питания ведется научная работа над разработкой технология получения кислородного коктейля, в котором в качестве пенообразователя используется частично гидролизированный коллаген.

СТВОРЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ПРО- ТА ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Масіч О., Зінько У., студенти V курсу факультету ХТ та Е
Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій
ім. С.З. Гжицького, м. Львів**

Аналіз асортименту функціональних кисломолочних продуктів на вітчизняному ринку засвідчив необхідність його розширення, насамперед продуктами з пребіотичними властивостями, наприклад, овочевими йогуртами. Нашим завданням було створити новий кисломолочний продукт, який поєднував би пребіотичні культури молочнокислих бактерій та пребіотичні речовини. Пребіотичну функцію в новому продукті забезпечувала ацидофільна паличка штаму La5, пребіотичну – морквяне пюре.

Морква крім харчових волокон містить значну кількість вуглеводів – глюкозу, фруктозу, сахарозу, що надає їй солодкого смаку. Вона також містить цінні для здоров'я речовини – β -каротин, фітонциди, антиоксиданти, макро- і мікроелементи. Морквяне пюре добре поєднується з молочною основою, а солодкий смак уможливорює виробництво продукту без цукру.

На першому етапі досліджень розроблено різні варіанти рецептур, за якими виготовлено зразки молочно-рослинних сумішей. На підставі органолептичної оцінки відібрано найкращі – 70 % молочної і 30 % рослинної основ. На другому етапі виготовили 3 групи зразків кисломолочного продукту: сквашування молочно-рослинної суміші; сквашування молочної основи і після охолодження додавання морквяного пюре; сквашування молочно-рослинної основи з додаванням 6 % цукру. Нормалізацію молочної основи проводили з розрахунку 2,5 % масової частки жиру в продукті.

Нормалізовану суміш пастеризували при +95 °С протягом 5 хв. Морквумили, обсушували, чистили та подрібнювали за допомогою електричної тертки (з дрібними отворами), отримане пюре пастеризували на водяній бані при +76 °С протягом 15 с. Молочну і рослинну основи ретельно змішували. Для сквашування використовували три варіанти культур – йогуртову; поєднання йогуртової і ацидофільної палички та ацидофільної палички самостійно. Сквашування проводили у термостатній камері при +37 °С, використовували препарати nu-trish La-5 і YoFlex Mild (фірми Chr. Hansen, Данія) у рекомендованих виробниками дозах. Сквашування проводили до кислотності згустка 65-75 °Т. Готовий продукт зберігали при +4 °С протягом 14 діб. Під час сквашування щопівгодини визначали титровану і активну кислотність. Третій етап полягав у дослідженні готового продукту впродовж зберігання.

Найкращими органолептичними показниками відзначався продукт без додавання цукру, виготовлений сквашуванням молочно-рослинної суміші поєднанням йогуртової культури та ацидофільної палички. Смак і аромат – чисті, кисломолочні з добре відчутним присмаком та запахом моркви, консистенція – однорідна, колір – оранжевий. Тривалість сквашування – 5,5 год., кислотність 66 °Т, рН – 5,5. До кінця терміну зберігання титрована кислотність зростає до 80 °Т, органолептичні показники не зазнали змін, на противагу, зразкам, сквашеним лише ацидофільною паличкою, консистенція залишалась майже незмінною і без відстоювання сироватки, а кількість КУО ацидофільної палички забезпечувала надання йому функціональних властивостей.

Наукові керівники – канд. техн. наук Михайлицька О.Р.,
д-р. с.-г. наук, професор Цісарик О.Й.

СТАБИЛИЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНЫХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

**Хвостенко Е.В., аспирант,
Солоденко Г.С., студент ОКУ «магістр» кафедри ТХКМІиП
Одеськая национальная академия пищевых технологий, г.Одесса**

В последние годы перед производителями мучных изделий стоит проблема поиска наиболее рациональных способов стабилизации качества и сохранности свежести продукции при хранении. Данная тенденция обусловлена тем, что свежесть готовых изделий является приоритетным потребительским свойством.

К одним из наиболее популярных среди производителей способов замедления черствения мучных изделий относится введение в рецептуру минорных ингредиентов – улучшителей и стабилизаторов качества. Использование данных корректоров, как правило, не сопровождается изменением процесса производства и существенно не влияет на себестоимость выпускаемой продукции. При этом, природе вносимых добавок не всегда уделяется должное внимание и зачастую используются вещества неорганического происхождения.

Следует заметить, что современный потребитель довольно требователен к качеству и безопасности пищевой продукции и все чаще обращает внимание на ее состав, поэтому использование для продления сроков хранения мучных изделий улучшителей неорганической природы может привести к снижению спроса на данную продукцию.

НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ В ЖЕЛЕЙНІЙ ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ДОРОСЛИХ Гришакова А.М.....	136
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ Чопко В.В.....	137
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРИАНДРОВОЇ ОЛІЇ Луценко М.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КОМПОЗИЦІЇ КАШІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ Кушнір Н.А., Кашкано М.А.....	139
АЭРИРОВАННИ ЯИЧНИЙ БЕЛОК И ДРУГИЕ ПЕНООБРАЗОВАТЕЛИ Кушнір Н.А., Ковалева К.....	141
СТВОРЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ПРО- ТА ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Масіч О., Зінько У.....	142
СТАБІЛІЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНИХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ Хвостенко Е.В., Солоденко Г.С.....	143
ХЛІБНІ ВИРОБИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ Іванова Г.С., Зіменко І.О.....	144
ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНСЕРВОВАНИХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ Чабан А.Б., Битка М.В.....	145
МАСЛУ НЕ МАСЛЯНОМУ – СКАЖІМО ТАК!!! Горбатенко Л.І.....	146
РОЛЬ ПОВНОЦІННИХ БІЛКІВ В ЖИТТІ МОЛОДОЇ ЛЮДИНИ Окуневська С. О.....	148
НЕБЕЗПЕКА В БАНЦІ Понтус І.М.....	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТИВРОЗЧИНЕННЯ КОЛАГЕНУ ХОНДРОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ Манолі Я.О.....	150
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Федорова И.А, Мирон В.М.....	151
ОБОГАЩЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ Маслий Е.М., Бужилов Н.Г.....	152

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