

**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

40 мг%, фосфору - 12-25 мг%, феруму - 0,4-0,8 мг%, купруму, кобальту, магнію. У плодах кабачків багато пектинових речовин (1,7-2 %), що перевищує у декілька разів утримання їх у капусті білокачанній, моркві (0,6-0,7 %). Кабачки сприяють кращому засвоєнню білкової їжі, завдяки низькій калорійності використовуються у дієтичному і лікувальному харчуванні.

Встановлено, що у технології молочно-рослинних фаршів, як рослинну складову, доцільно використовувати сорт кабачків Золотинка, враховуючи більш високий вміст в них мінеральних речовин. У роботах науковців доведено, що овочеву сировину в молочно-рослинних композиціях доцільно використовувати у вигляді пюре.

Грунтуючись на даних, отриманих під час проведення експериментів та з урахуванням відомостей, що містяться в науково-технічній літературі, було розроблено технологію виробництва молочно-кабачкового фаршу. В розробленій технології передбачено використання молочно-білкового концентрату зі сколотин як основного компонента, а також введення до складу фаршу пюре з кабачків, меланжу, борошна пшеничного, цукру.

У роботі на підставі аналізу хімічного складу рослинної сировини обґрунтовано доцільність використання у технології молочно-рослинного фаршу кабачків сорту Золотинка. Доведено, що овочеву сировину доцільно використовувати у вигляді пюре.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Юдіна Т.І.

ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ЦИКОРІЮ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Переверзєва І.О., студентка III курсу факультету РГБ
Донецький національний університет економіки та торгівлі
ім. М. Туган-Барановського**

В даний час найбільш перспективним методом оптимізації харчового раціону, окрім застосування біологічно активних добавок до їжі, є використання в харчуванні так званих збагачених функціональних продуктів. Останні є продуктами, що традиційно вживаються, з додаванням есенціальних харчових речовин і мінерних компонентів пици. Ці продукти використовують з метою запобігання або ліквідації наявного в раціоні харчування дефіциту одного або декількох нутрентів. Збагачені функціональні продукти зазвичай призначені для людей, що проживають в екологічно неблагополучних районах або піддаються дії несприятливих чинників навколишнього або виробничого середовища, а також для хворих, страждаючих хронічними захворюваннями.

Останнім часом в нашій країні і за кордоном накопичена значна кількість досвіду по використанню рослинної сировини як добавки до харчових продуктів.

У харчовій промисловості і ресторанному господарстві широко використовується піноутворювачі і емульгатори, які формують структурно-механічні властивості готової кулінарної продукції і покращують їх органолептичні показники. Використання для цих цілей природні ресурси дозволяють не тільки підвищити якість і розширити асортимент харчових продуктів, але і раціонально використовувати місцеві ресурси.

Мета даної роботи – розробка рецептур деяких видів кондитерських виробів з додаванням рослинної сировини для підвищення їх біологічної цінності. Вимоги до ро-

слинної добавки – вона повинна бути доступною, дешевою, володіти високою харчовою цінністю, протекторними властивостями і широким спектром профілактичної дії на організм людини, а її запаси повинні передбачати можливість використання в промислових масштабах. У якості такої харчової добавки нами запропоновано використовувати цикорій.

Корінь цикорію містить близько 20 % інуліну і олігофруктоз. Вони у свою чергу здатні нормалізувати ліпідний обмін, зменшити ризик серцево-судинних захворювань. Доведено, що інулін має антиканцерогенну активність.

Для проведення експерименту порошок цикорію використовували в кількості від 0,5 % до 5 % з інтервалом 0,5 % у композиції з яєчним білком. Були проведені дослідження цієї композиції на ціноутворюючу здатність та стійкість піни. Піноутворююча здатність яєчного білка складає 420 %, стійкість піни – 82,3 %.

Згідно з отриманими даними, піноутворююча здатність суміші яєчного білка з цикорієм практично не міняється із зростанням масової частки цикорію в ній до 1,5 %, а при великих значеннях знижується. Досягши даної концентрації цикорію в суміші спостерігається зростання стійкості піни до максимальних значень, яка надалі залишається на цьому рівні.

Таким чином проведені експерименти дозволяють чекати від запропонованої нами нетрадиційної рослинної добавки таких поверхнево-активних властивостей, які можуть зробити її перспективною для використання в якості структуроутворювача для виробництва кондитерських виробів з пінною структурою.

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викладач Федотова Н.А.

ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПРІСНОГО ТІСТА ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ

**Нефедов Ю.О., студент VI курсу факультету РГБ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, Донецьк**

Сучасна харчова промисловість застосовує багато різноманітних способів поліпшення якості харчових продуктів та удосконалення технологічних процесів, але, найбільш економічно вигідним і легким у застосуванні залишається використання харчових добавок. Ринок сучасних харчових інгредієнтів пропонує широкий асортимент харчових добавок, що застосовуються для збільшення строків зберігання, попередження псування продукту, поліпшення смакових якостей та зовнішнього вигляду, одержання продукту з новими споживчими властивостями тощо. Все це передбачає нові способи виробництва та зберігання продуктів, що обумовлює збільшення використання існуючих та створення нових харчових добавок.

Розтріскування тістової оболонки заморожених напівфабрикатів є серйозним технологічним дефектом на виробництві, який може спричинити зниження попиту через насичення ринку неякісною продукцією. Причини утворення тріщин тістової оболонки досліджуються багатьма виробниками, але проблема є досить актуальною.

АМІНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ІЗОЛЯТУ РІПАКОВОГО ШРОТУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО КОМПОНЕНТУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Стинська І.В.....	122
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯКИХ СИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кобринська Є.С.....	123
ПРИМЕНЕНИЕ НОВОГО СПОСОБА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Кузьменко А.В.....	124
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ СОЕВЫХ СОУСОВ Котляр О.И.....	125
ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОМАТНИХ СОУСІВ Ярмоленко А.В.....	127
ОПТИМІЗАЦІЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Романченко С.В.....	128
ИССЛЕДОВАНИЕ СОКОВ ГРАНАТОВЫХ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА Махов М.С., Зайцева М.А.....	129
АНАЛІЗ ПЕРСПЕКТИВ ВПРОВАДЖЕННЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦІ НА ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Зайцев Р.Я.....	130
РОЗРОБКА ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ ІЗ ЛИСТЯ ЗИЗИФУСУ (ZIZIPHUS JUJUBA) Ярмоленко А.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ГІДРОЛІЗУ ІНУЛІНУ В ПРОЦЕСІ ВИГОТОВЛЕННЯ ЦУКАТІВ З ТОПІНАМБУРА Золовська О.В.....	132
ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО ФАРШУ Назаренко І.А.....	133
ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ЦИКОРІЮ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Переверзева І.О.....	134
ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПРІСНОГО ТІСТА ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Нефедов Ю.О.....	135

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