

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ***



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

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

Вітчизняні пивоварні заводи являються джерелом значної кількості відходів органічного походження – надлишкових пивних дріжджів. Надлишкові пивні дріжджі являються цінним продуктом, який містить білки, вуглеводи, жири він багатий вітамінами. Пивні дріжджі є найважливішим джерелом вітаміну D. Вміст його в дріжджах сягає від 0,6 до 2 % сухого залишку. Тому дріжджі так широко використовуються вітамінною промисловістю для виробництва препарату вітаміну D.

В зв'язку з цим нами удосконалено технологію виробництва паштетів за рахунок часткової заміни основної сировини на конопляне масло, пивні дріжджі та пудру шкаралуپی перепелиних яєць. Розроблена рецептура консервів «Паштет Естонський для геродієтичного харчування», «Паштет Празький для геродієтичного харчування», «Паштет Московський для геродієтичного харчування».

В результаті виконаних досліджень підготовлена технічна документація на нові види продукції. Виробництво економічно ефективно внаслідок низької вартості його рецептурних інгредієнтів і відсутності капітальних вкладень при промисловому виробництві.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Холодний Л.П.

Література

1. Голуб О. В. Разработка и исследование качества функциональных продуктов питания на основе местного растительного сырья: монография / О. В. Голуб. – Кемерово: КеМТИПП, 2007. – 172 с.
2. Захарова Л. М. Здоровое питание как основа реабилитации / Л. М. Захарова, С. И. Хорунжина, И. Н. Пушмина // Реабилитолог в XXI веке : материалы всерос. науч.-практ. конф. – г. Москва, 11-12 декабря 2007 г. – М., 2007. – С. 87.
3. Пасічний В. М. Нові види паштетних консервів [Текст] / В. М. Пасічний // М'ясное дело. – 2007. – № 1. – С. 24-26.

КОМБІНОВАНІ СУХІ СНІДАНКИ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ І ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

Зарева В.М., студентка ОКР «Магістр» товарознавчо-комерційного факультету Львівська комерційна академія, м. Львів

Бажання людей раціонально харчуватися, з одного боку, і гостра нестача часу на приготування їжі разом із появою нових технологій, з іншого боку, зумовили поширення продуктів швидкого приготування. За останні роки ринок продуктів швидкого приготування в Україні продовжує активно розвиватися, щороку збільшуючись на 15...20 %. Розширюється асортимент продукції, з'являються нові методи оброблення, а це, в свою чергу, викликає необхідність удосконалення технологічного процесу та поліпшення якості готового продукту. У структурі харчування населення більшості країн світу не менше 50 % добової потреби раціону харчування припадає на зернові продукти. Поряд із високою харчовою та біологічною цінністю сухі сніданки мають порівняно невисоку вартість. Сьогодні фахівці все частіше шукають шляхи вдосконалення існуючих технологій за рахунок використання нових методів обробки зернової сировини: баротермічна [1], високотемпературна мікронізація, НВЧ-опромінення, тощо. Використання енергії електромагнітного поля надвисоких частот (ЕМП НВЧ) [2]. Інноваційні методи обробки дають можливість створити зерновий продукт, що не

потребує варіння, максимально зберігаючи поживну цінність вихідної сировини. Це дозволяє розробити принципово новий підхід до приготування продуктів здорового способу життя.

Споживання комбінованих зернових сніданків складає близько 2,5 кг на одну людину в рік. Серед найбільших любителів цих продуктів 56 % загальної кількості припадає на молодь віком від 16 до 25 років. Ці споживачі часто замінюють традиційний сніданок (тости або бутерброди) на більш зручні та корисні комбіновані: зернові + фрукти, молоко, ягоди, овочі, мед, горіхи, тощо. Саме тому, новим спрямуванням в асортименті сухих сніданків можна вважати багатокомпонентні суміші, типу мюслів. Цей комплексний продукт, багатий на вітаміни, мінерали, амінокислоти та інші корисні речовини, здатний надати ранковий заряд бадьорості та енергії. Окрім того, самі виробники мюслів позиціонують свою продукцію як здорову і енергетично корисну їжу, що може служити повноцінним сніданком [3].

Асортимент мюслів постійно поновлюється за рахунок комбінаторики використання різноманітних поєднань. Залежно від технології приготування мюслі виготовляють у вигляді сухих сумішей, батончиків без або прошарованих начинкою, батончиків на мармеладній, пастильній або фруктово-ягідній основі. Залежно від оздоблення поверхні мюслі-батончик може бути глазурований шоколадною чи іншою глазур'ю, частково глазурований, неглазурований. Залежно від спрямування: загального, дієтичного, лікувального, функціонального і профілактичного харчування.

Одним із напрямів створення готових до споживання продуктів нового покоління, можна вважати включення до складу пшеничних чи вівсяних висівок, сухофруктів, ягід і плодів дикорослих, овочевої сировини, вітамінних і мінеральних преміксів у поєднанні з клейковиною, заміниками цукру, харчовими волокнами та іншими корисними добавками. Розроблені комбіновані зернові сніданки з невираженим направленням смаку (солонким, ягідно-фруктовим і/або горіховим), для оздоровчого та профілактичного харчування. В процесі термічної обробки інгредієнтів утворюється злегка слизова суміш, яка завдяки своїй консистенції сприяє нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту.

Таким чином, науковцями ведуться інтенсивні пошуки поліпшення структури асортименту продуктів нового покоління в напрямку забезпечення їх функціональності і надання окремим групам цільового спрямування з урахуванням вікових та інших категорій споживачів.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Гирка. О.І.

Література

1. Пат. 2314710 Россия, МПК А 23 L 1/00. Способ производства многокомпонентных зерновых хлопьев / Е. М. Мельников, Г. Н. Панкратов, В. П. Изосимов. Гос. образ, учрежд. высш. проф. образ. Москов. гос. ун-т пищевых производств М-ва образ. РФ. – № 2006121371/13 ; заявл. 19.06.2006 ; опубл. 20.01.2008.
2. Фурманова Ю. П. Технологія харчового продукту із зерна гречки [Текст] : автореф. дис. канд. техн. наук : 05.18.02 / Ю. П. Фурманова. – К. : НУХТ, 2012. – 22 с.
3. Карина Е. Здоровая альтернатива шоколаду! Рынок сухих завтраков и каш быстрого приготовления [Текст] / Е. Карина // Мир продуктов. 2014. № 7 июль. С. 16.

THE FEATURES CHANGES BIOCHEMICAL PARAMETERS OF BOILED SAUSAGES DURING STORAGE Melnyk L.A.	174
---	-----

РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

КАВОВІ НАПОЇ У СУЧАСНІЙ РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Агаєва С.В.	178
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ Андреева Л.А., Иванова А.С.	180
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ Ануфрієнко А.В.	181
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧКА «МАКАРОН» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Безкоровайна К. М.	183
ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бочевар Р.І.	184
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО КОМПОТУ ІЗ ЗІЗІФУСА Вадуцкий В.І, Еміреїсова З. Е., Кузьмук О.О., Казани М.П.	186
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СОУСІВ Вахрушева А.О., Коноваленко О.Ю.	188
ТЕХНОЛОГІЯ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Галагоза М.М.	189
КОМБІНОВАНІ СУХІ СНІДАНКИ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ І ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Зарева В.М.	191
ВИКОРИСТАННЯ CASE-ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСІ ПРОЕКТУВАННЯ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ Кашкано М.А., Валуєва Д.А.	193
ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ІМУНОМОДЕЛЮЮЧОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ Кириленко А.В.	194
РОЗРОБКА КОМБІНОВАНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ СІЧЕНОЇ ПТИЦІ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ Ковнір Ю. О.	195

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення