

**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**

тинової кислоти можна збільшити при комбінуванні з метаболітами, які сприяють її кращому проникненню в клітину, зокрема, яблучною кислотою.

Нами був розроблений новий драглеподібний харчовий продукт для підвищення витривалості спортсменів. Продукт є високовуглеводним (вміст вуглеводів близько 80 %) і легко засвоюється. Використання у складі продукту комбінації різних типів вуглеводів забезпечує високий рівень їх абсорбції у кишечнику, що дає можливість не лише оперативно забезпечити організм більшою кількістю енергії, а й уникнути їх накопичення у травному тракті і, таким чином, знизити ризик виникнення проблем з травною системою під час фізичних навантажень. Також до складу продукту входять яблучна та янтарна кислота, бета-аланін, мінеральний комплекс. Таке поєднання функціональних компонентів дозволяє досягнути максимального ефекту.

Таким чином, нові розробки у сфері функціональних продуктів дозволяють вирішувати проблему підвищення витривалості спортсменів під час тривалих фізичних навантажень.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Притульська Н.В.

## **ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЛЬМЕНЕЙ СВИНО-ГОВЯЖЬИХ**

**Баранова Д.И., Пухова В.И., студентки IV курса факультета МТТД  
Донецкий национальный университет экономики и торговли  
им. М. Туган-Барановского, г. Донецк**

В Украине пельмени возглавляют рейтинг самых популярных полуфабрикатов – им принадлежит большая часть рынка. Однако, их качество не всегда соответствует нормативным документам, поэтому на данный момент актуальным является исследование пельменей различных производителей, предлагаемых сегодня отечественному потребителю.

Целью данного исследования является определение соответствия выбранных образцов пельменей требованиям действующей нормативной документации.

Исследование проводилось в научной лаборатории экспертных исследований в таможенном деле ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского.

Исследование безопасности образцов пельменей проводилось путем анализа данных о составе, указанных на маркировке на предмет их соответствия требованиям ДСТУ. 4437:2005 «Полуфабрикаты мясные и мясорастительные посеченные».

Для проведения исследования было выбрано четыре образца пельменей свино-говяжьих в расфасовке 400 г. различных отечественных производителей:

Образец № 1: пельмени «Три медведя» производства ООО «Три медведя» (г. Киев); цена: 26,89 грн. Состав: Фарш: мясное сырье 75,9 % мясо говяжье жилованное 56,9 %, шпик 12 % , мясо свиное жилованное 7 %, лук репчатый свежий, вода питьевая, соль поваренная пищевая, клетчатка пшеничная, порошок яичный, молоко сухое обезжиренное, пряно-вкусовая композиция, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, инозинат натрия и гуанилат натрия, соль поваренная пищевая, дрожжевой экстракт, натуральный экстракт специй, белок животный из свинины, вкусоароматическая добавка Говядина, соль поваренная пищевая. Тесто: мука пшеничная высшего сорта, вода пить-

евая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, клейковина пшеничная; ДСТУ 4437:2005;

Образец № 2: пельмени ТМ «Вигода» производства ПП «Водолей» (г. Донецк); цена 5,25 грн. Состав: мука пшеничная, свинина, говядина, сало, вода питьевая очищенная, лук, жир, соль, яичный порошок, перец черный меленый; ТУ У 15.8-21667547.028-2001;

Образец № 3: пельмени ТМ «Левада» производства ООО «Торговый дом Левада» (г. Илличевск); цена: 24,39 грн. Состав: фарш: мясное сырье 75,9 % мясо говяжье жилованное 56,9 %, сало 10 %, лук репчатый свежий, клетчатка пищевая, соль поваренная пищевая Экстра, перец душистый молотый, перец черный молотый; тесто (мука пшеничная высшего сорта, вода питьевая, соль поваренная высшего сорта Экстра, яичный порошок); ТУ У 15.8-2197502255-06:2010.

Как видно из представленных данных, наиболее полной и соответствующей требованиям нормативных документов является маркировка образца № 1. Маркировка образца № 2 совершенно не дает потребителю представления о пропорциях используемых ингредиентов, что недопустимо согласно требований нормативных документов. Следовательно, такая продукция должна быть признана опасной. Полнота маркировки образца № 3 дает лишь частичное представление о рецептуре готового продукта, что дает основание отнести его к разряду потенциально опасных товаров, которые в обязательном порядке должны быть направлены на дополнительные исследования.

Научный руководитель – ст. преподаватель Писаренко Т.П.

## **ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА**

**Запаренко Г.В., аспірант**

**Харківський державний університет харчування та торгівлі, м. Харків**

З давніх часів хліб відіграє провідну роль у харчуванні українців, а зерно є символом життєдайної сили природи, оскільки в ньому містяться усі найважливіші нутрієнти, необхідні для життя. Хлібобулочні вироби споживаються декілька разів на день, часто під час кожного прийому їжі, що надає підстави розглядати їх як потужний важіль у регулюванні харчового статусу населення. У той же час хліб із пшеничного борошна вищого гатунку, що випускається сучасною промисловістю, зазвичай містить недостатню кількість необхідних нутрієнтів (зокрема, вітамінів, харчових волокон, мінеральних речовин, білків), оскільки значна їх частина видалається разом із зародками та оболонками зерна під час сортових помелів. Тому зараз актуальною є проблема розробки технологій хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності, зокрема із цілого зерна.

Сьогодні відомі технології зернового хліба із зерна пшениці, тритикале та жита, а також їх сумішей. Використання цілого зерна злакових дозволяє максимально збагатити хлібобулочні вироби есенціальними нутрієнтами, що містяться в нативному зерні, проте зазначені культури характеризуються відносно невисоким вмістом білка, що зумовлене їх сортовими особливостями. Серед альтернативних злакових культур заслуговує на увагу давній прародич м'якої пшениці – полба (*Triticum diccicum*). Полба була стратегічно важливим продуктом у харчуванні людини ще в епоху неоліту та бронзово-

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ БІОВІТАМІНОГО КОНЦЕНТРАТУ В <sub>12</sub> Чабанова А.....	106
ДЕЯКІ СПОСОБИ НАДАННЯ МАКАРОННИМ ВИРОБАМ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Мяновський О.В.....	107
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОТРИМАННЯ КОЛАГЕНУ З РИБНОЇ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А.....	108
ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ «КОВТОК ЗДОРОВ'Я» Кушнір Н.А., Ганзієнко М.М.....	109
ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА М'ЯСОПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИБНОГО ПОЛУФАБРИКАТА Ястреба Ю.А.....	110
АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ КОЖЕН ДЕНЬ Куренкова О.О.....	111
КУЛЬТИВОВАНІ ГРИБИ ЯК ДЖЕРЕЛО ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ Нікітіна О.В., Джулінська Є.П.....	113
ЗАПІКАНКИ З КРУПІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ Кашкано М.А.....	114
ОБГРУНТУВАННЯ РЕЖИМУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗБАГАЧЕНОЇ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ «БІОЛАКТ» Авершина А.С.....	115
РАЗРАБОТКА НОВОГО МОРОЖЕНОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК Бычков С.В., Дмитриева Е.А.....	116
НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Могиланская Н.А.....	117
КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА Могиланская Н.А., Краснощока О.О.....	118
РОЗРОБКА ДРАГЛЕПОДІБНОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б.....	119
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЛЬМЕНЕЙ СВИНО-ГОВЯЖЬИХ Баранова Д.И., Пухова В.И.....	120
ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА Запаренко Г.В.....	121

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