

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

показниками, а саме за формою, поверхнею, кольором, видом в розломі, запахом і смаком складає 27,79 балів з 30 можливих.

Визначення терміну зберігання проводили згідно графіка ALST [2] тесту за органолептичними та мікробіологічними показниками у картонній тарі та харчовій поліетиленовій плівці. За результатами ми визначили, що зберігання у харчовій плівці є найгіршим варіантом, оскільки на поверхні мафіну з'являється зайва волога, що стимулює розвиток мікроорганізмів, відбувається збільшення числа МАФАНМ. А у картонній тарі при температурі не вище +18 °С і відносній вологості повітря не більше 70-75% термін реалізації мафіну складає 72 години з моменту випікання.

Висновки. У результаті було спроектовано рецептуру борошняного кондитерського виробу мафін «Gluten-free» із збалансованим вмістом білків, жирів, вуглеводів і раціональним співвідношенням омега-3 і омега-6 жирних кислот. Новий продукт не містить глютену, що дозволяє розширити коло споживачів і дає можливість споживати новий продукт людям з алергією на вище вказаний білок злакових культур.

Література:

1. Українська спілка ціліакії. Електронний ресурс, режим доступу: <https://celiac.org.ua/c/index.cfm?sid=26>.

2. Дзюба Н.А ASLT-Test-методы определения срока хранения высокобелковых десертов /Н.А. Дзюба, М.И. Олейник., А.Р. Беззодина // 1-я Международная конференция Наука и общество. - 2017. - С. 15-20.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Дзюба Н.А
канд. техн. наук, доцент Колесніченко С.Л.

МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕННОЙ ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В УСЛОВИЯХ БЕЛАРУСИ

Лысенкова А.И., аспирант

**Леглик О.М., студентка IV курса технологического факультета
Учреждение образования «Могилевский государственный
университет продовольствия»,
г. Могилев**

В настоящее время крупы составляют весомую часть в рационе питания человека в большинстве стран мира. Крупы

представляют собой важнейший продукт в системе полноценного и рационального питания, они не заменимы в диетическом питании и несомненно при соблюдении здорового образа жизни. В крупах основную часть составляют сложные органические соединения (белки, жиры, углеводы), в небольших количествах содержатся витамины и минералы. Количество и качественный состав последних определяется особенностями перерабатываемой зерновой культуры, природно-климатическими условиями ее выращивания, применением агротехнических приемов, применяемой технологии переработки. Известно, что современные технологии переработки круп предусматривают глубокую обработку зерна на всех этапах производства с целью эффективного удаления неусваиваемых оболочек, вызывая при этом резкое снижение эссенциальных (жизненно необходимых) минеральных веществ в получаемых крупах в среднем на 30-50 %, поэтому их содержание является важным критерием при оценке пищевой ценности производимых круп.

В экспериментальных условиях кафедры технологии хлебопродуктов МГУП разрабатывается технология получения нового вида крупы из твердой пшеницы - пшеничной недробленной. Технология предполагает «мягкие» технологические режимы, обеспечивающие максимальное сохранение целостности ядра и частичное сохранение семенных оболочек и субалейронового слоя, богатых минеральными веществами. Поэтому в наших исследованиях целесообразным являлось изучение минерального состава разрабатываемой крупы.

В качестве объектов исследования использовали крупу, полученную из зерна твердой пшеницы, выращенной в Республике Беларусь на опытных полях Горецкой сортоиспытательной станции. Результаты исследования содержания ряда макро- и микроэлементов в крупе пшеничной недробленной из твердой пшеницы представлены на рисунках 1 и 2.

Результаты исследований показали, что крупа из исследуемых образцов твердой пшеницы обладает высоким содержанием макроэлементов - калия (K), фосфора (P), магния (Mg), микроэлементов - марганца (Mn) и цинка (Zn). Отмечено сравнительно малое содержание в ней кальция (Ca), железа (Fe) и меди (Cu), бора (B).

Содержание калия и фосфора позволяет покрыть около 12–16 %, меди 10–13 %, бора около 10 % от суточной потребности этих минералов для взрослого человека. Наиболее полно потребность человека покрывается по таким нутриентам как марганец - на 20–40%, по магнию, железу, цинку - около 20 %. Наиболее дефицитными

минералами являются кальций и натрий, их потребность покрывается на 2-3 % и 0,1 %, соответственно.

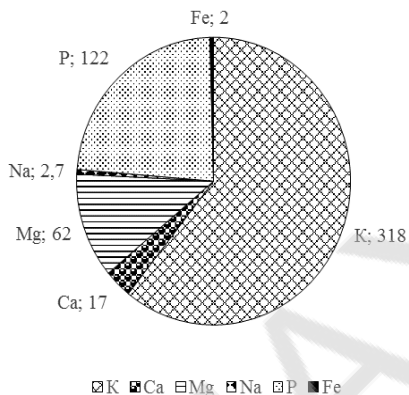


Рис. 1 – Содержание макроэлементов в крупе (мг/100г крупы)

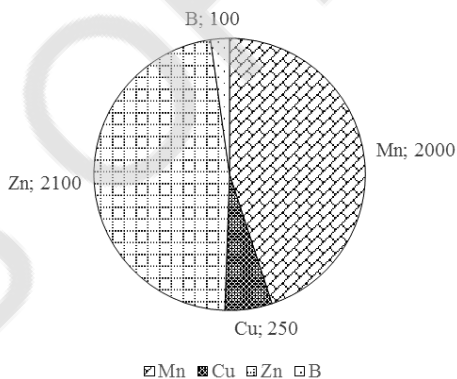


Рис. 2 – Содержание микроэлементов в крупе (мкг/100г крупы)

Таким образом, исследования показали, что крупа пшеничная недробленая из твердой пшеницы является источником многих эссенциальных минеральных элементов для рационального питания человека.

Научный руководитель – канд. техн. наук,
доцент Косцова И.С.

ФАКТОРЫ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ЗНАНИЙ ОБ УХОДЕ ЗА ПОЛОСТЬЮ РТА У СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЕЖИ Бугаев В.Ю.....	44
ОСОБЛИВОСТІ ВПЛИВУ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ НА ЗДОРОВ'Я СТУДЕНТІВ Григорян Е.К., Григорян В.К.....	46
САМООБМЕЖЕННЯ У ГЕМБЛІНГУ: НОВЕЛІЗАЦІЯ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ГРАЛЬНОГО БІЗНЕСУ Кіріяк О.В.....	48
ВЛИЯНИЕ ВИРТУАЛЬНОЙ СОЦИАЛИЗАЦИИ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА Максимов А.А.....	50
ПРОБЛЕМА ТЮТЮНОПАЛІННЯ У МОЛОДІ: ПЕРСПЕКТИВНІ ШЛЯХИ ЛІКУВАННЯ Цветковська А.В.....	52
РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ.....	55
ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ.....	56
ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ КОМПОЗИЦІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ Дубина Аліна, Дубина Анна.....	56
МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕНОЙ ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В УСЛОВИЯХ БЕЛАРУСИ Лысенкова А.И., Леглик О.М.....	57
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КЕКСІВ НА ДРІЖДЖАХ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ Чабан А.Б., Грiщенко А.В.....	60