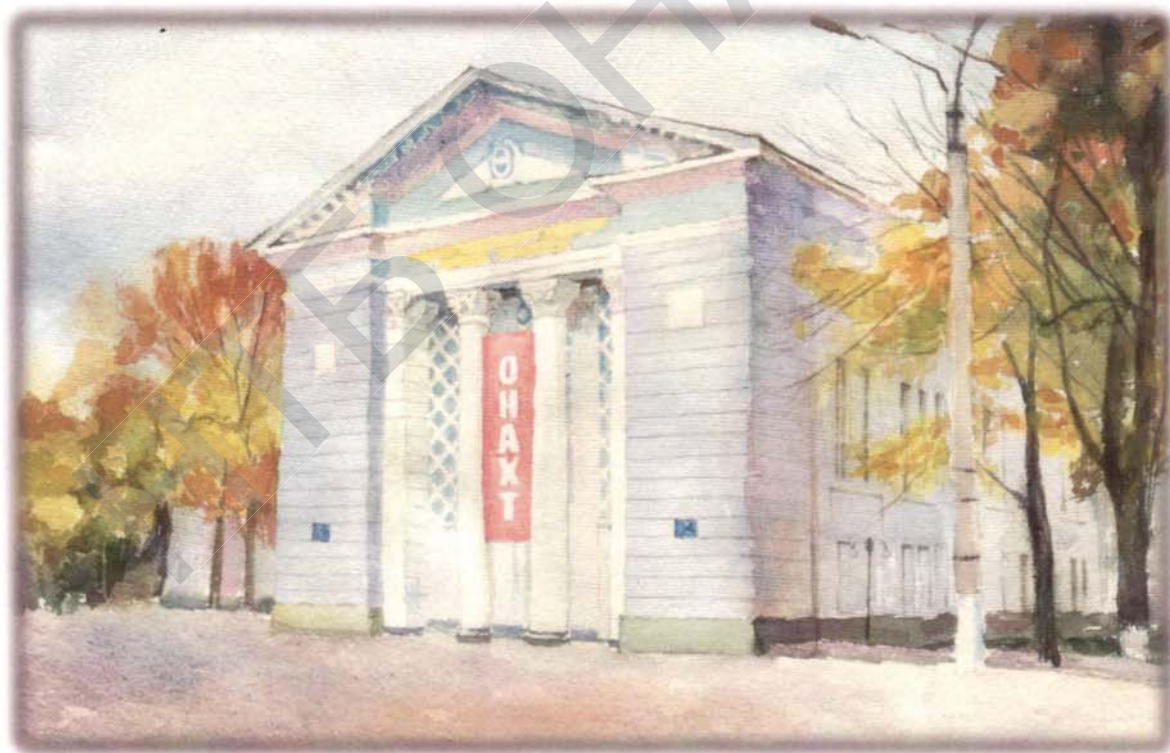


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

ничного борошна на бісквітне сприяє покращенню їхньої якості. Тверді вафлі на основі ББ мали більш хрустку текстуру та рівномірне забарвлення порівняно з контролем. Також встановлено, що використання борошна з нового виду пшениці сприяє зростанню загальної деформації стискання м'яких вафель і їх питомого об'єму на 3...7 % в порівнянні з контролем. Ця тенденція, ймовірно, обумовлена формуванням більш розпушеної структури вафель за рахунок використання ББ зі слабкою клейковиною, що утворює менш пружний білковий каркас, який в процесі випікання при формуванні структури вафель легше розтягується під впливом газоподібних речовин та пари.

Отже, отримані дані підтверджують доцільність використання бісквітного борошна в технології вафельних виробів різної текстури, яке завдяки своїм технологічним характеристикам сприяє покращенню їхньої якості, уникаючи використання поліпшувачів, та задовільненню попиту серед споживачів на харчові продукти без інгредієнтів синтетичної природи.

Наукові керівники – д-р техн. наук, професор Іоргачова К. Г.,
канд. техн. наук, доцент Макарова О. В.

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОПАРЕНОЇ ТА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ

Черниш В.І., магістр факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Гречану крупу – ядрицю і проділ – виробляють із зерна гречки шляхом відділення плодових оболонок. Ядриця являє собою ціле ядро гречки, проділ – ядро, розколоне на частини. Найчастіше ядриця і проділ випускаються з пропареної і просушеної гречки.

У гречаній крупі містяться флавоноїди, що перешкоджають виникненню онкології і знижують ризик тромбозів і захворювань серцево-судинної системи. Гречка має низький глікемічний індекс і тому може вживатися діабетиками. Найважливіша властивість білків гречки – їхня гарна розчинність, а такі білки становлять 86 % від загальної їх кількості. Гречана крупа сприяє нормалізації функцій печінки, кишківника і капілярів. Вона надзвичайно корисна як продукт, що понижує холестерин, завдяки чому високо цінується лікарями і дієтологами по всьому світу.

Процес виробництва крупи можна розділити на два етапи: підготовка зерна до переробки і безпосередньо отримання крупи. Вона буває пропареною (смаженою) і зеленою (не пропареною). Світло-зелений колір обумовлений тим, що крупа не проходить термообробку. Зараз не пропарена гречка особливо популярна серед прихильників здорового харчування в усьому світі.

Традиційно гречана крупа піддається гідротермічній обробці – зволоженню та пропарюванню в автоклавах під тиском протягом 3...5 хв. Потім її висушують до вологості 12...14 %. В результаті в оболонках руйнуються клейкі речовини та інактивуються ті, що сприяють згіркненню жиру. Плодові оболонки гречки стають більш еластичними, а ядро – більш міцним. У процесі пропарювання відбуваються глибокі біохімічні зміни, які викликають не тільки зміну хімічного складу, але й зміну структурно-механічних властивостей зерна. Під впливом пари відбувається спрямована зміна властивостей кру-

пи, поліпшуються споживні властивості крупи – смакові і харчові переваги, зовнішній вигляд, підвищується стійкість при зберіганні. В результаті термообробки відбуваються якісні зміни у білковому і вуглеводному комплексах, підвищується засвоюваність білків внаслідок часткової денатурації, вміст крохмалю зменшується залежно від виду та часу обробки. За наявності вільної води відбувається також часткова клейстеризація крохмальних гранул, що призводить до збільшення вмісту декстринів у гречаній крупі.

Встановлено, що пропарювання гречки при виробничому режимі майже не впливає на вміст ряду амінокислот у крупі (гістидин, глютамінова кислота, гліцин, лейцин, ізолейцин), вміст же деяких інших амінокислот (лізин, треонін, фенілаланін, триптофан) зменшується. Застосування пропарювання зерна призводить також до значної зміни кількісного і якісного складу мікроорганізмів у процесі зберігання. До негативних явищ пропарювання відноситься зменшення вмісту вітамінів B_1 і B_2 . Але при приготуванні не пропареної гречки вітамінів B_1 і B_2 втрачається більше у зв'язку з більшою тривалістю приготування. Незважаючи на те, що виробництво зеленої гречки не включає пропарювання, яке є одним з найбільш енергоємних процесів, ціна зеленої гречки дещо більша. В супермаркетах ціна пропареної гречки коливається в межах 36...51 грн за кг, а ціна зеленої гречки коливається в межах 50...70 грн за кг.

Підводячи підсумки можна зазначити, що пропарена гречка має приємніший та більш виражений смак, кращу перетравність, більш стійка при зберіганні. Перевагами не пропареної гречки є більший вміст вітамінів та деяких амінокислот. Але чи виправдовує це її ціну?!

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. А.К. Кац

КОРИСНІСТЬ СУХИХ СНІДАНКІВ	
Коренман М.І., Устенко А.Є	68
ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Кульченко Л.А.....	69
КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ БОРОШНА З РІЗНИХ КУЛЬТУР	
Ліщинська Ю.....	70
СТВОРЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Липовий Д.В.....	71
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРЯНИЧНОГО ТІСТА	
Мацук Ю.А., Феньків А.В.....	72
ДРІЖДЖОВІ КЕКСИ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛІЄВМІСНИХ ДРІБНОНАСІННЕВИХ КУЛЬТУР	
Муринка Т.Т., Тортіка Н.М.....	73
ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Назар М.І.....	75
ТЕХНОЛОГІЯ ПРЯНИЧНИХ ИЗДЕЛИЙ С ПОРОШКОМ ИЗ ПЛОДОВ ШЕЛКОВИЦЫ ЧЕРНОЙ	
Плисс С.А.....	76
РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ	
Поп Т.М.....	77
ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	
Хаванов В.О., Фатєєва А.С.....	78
ВИКОРИСТАННЯ БІСКВІТНОГО БОРОШНА – ШЛЯХ ДО ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	
Хвостенко К.В., Фатєєва А.С., Шарко О.І.....	79
ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОПАРЕНОЇ ТА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ	
Черниш В.І.....	80
ВИВЧЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ФОРМ ЗВ'ЯЗКІВ ВОЛОГИ У ПОМАДНІЙ МАСІ, ЗБАГАЧЕНІЙ ПОРОШКОМ ІЗ БАНАНА	
Янчик М.В., Вашека О.М., Янчик О.П.....	81
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
ХАРЧУВАННЯ ЯК ФАКТОР ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Антюшко Д.П.....	84

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
IX Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87