

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Враховуючи зміни, які відбуваються в організмі людини під час старіння та складаючи раціони харчування, які відповідають потребам людини похилого віку, матимемо не тільки профілактичний ефект, а й лікувальний.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Салавеліс А.Д.

ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

**Добринь Ю.М, студентка ІV курсу, факультету ХТГРТБ ,
ВНЗ Укооспілки «Полтавський університет економіки і
торгівлі», м. Полтава**

Кондитерські вироби мають великий попит у всіх верств населення, особливо у дітей і підлітків. Серед асортименту тортів і тістечок значну перевагу надають виробам з оздоблювальним напівфабрикатом, оскільки гарні вироби викликають естетичну насолоду, апетит і прикрашають будь-який святковий стіл. Особливу популярність для оздоблення кондитерських виробів набула дзеркальна глазур.

Блискуча шоколадна глазур – ідеальний фон для прикраси кремів, фруктів і шоколадних виробів. Дзеркальна глазур, або глясаж, готується зі звичайних продуктів. Зазвичай основні її складові – це вода, цукор, желатин, глюкозний сироп, шоколад, але залежно від виду глазури ще додають барвники, какао, ваніль, згущене молоко, патоку та інші інгредієнти.

З метою підвищення біологічної цінності дзеркальної глазури раціональним є пошук рослинної сировини, яка містить достатню кількість пектинових речовин. Перспективним щодо цього є хеномелес та продукти його переробки.

Відомо, що хеномелес - сировина з унікальним біохімічним складом, джерело органічних кислот, вітаміну С, пектинових та фенольних речовин. Не менш цінними з харчового погляду є відходи сокового виробництва хеномелесу – вичавки, які можуть бути джерелом отримання желюючих соків, і їх використання дасть змогу запровадити комплексну переробку даної рослинної сировини.

Головним компонентом дзеркальної глазури є желатин, який надає їй необхідного блиску та пластичності. В цьому разі желатин

виконує роль структуроутворювача. Для виготовлення шоколадної дзеркальної глазури використовували желатин та желюючий сік.

Досліджено вплив желюючого соку з хеномелесу на структурно-механічні властивості дзеркальної глазури. Важливим показником якості глазури є міцність – здатність продукту чинити опір руйнуванню. Встановлено позитивний вплив желюючого соку на міцність глазури та доцільність часткової заміни желатину на желюючий сік.

Як експериментальні зразки використовували глазури, виготовлену за класичною технологією, та дослідні зразки з додаванням желюючого соку від 25 до 100 % від маси желатину з кроком 25 %. Визначено, що оптимальною часткою желюючого соку в глазури є 50 % від розрахункової кількості желатину. За 100 % заміни желатину на желюючий сік глазури втрачає свої властивості та не тримає форму.

В дослідних зразках глазури визначено органолептичні та фізико-хімічні показники якості. Для комплексного аналізу органолептичних показників розробленого десерту розрахованого за методом «багатокутника якості» були побудовані профілографи, які підтверджують що дослідний зразок не поступається контрольному за показником консистенції, і має кращі показники за критеріями: смак та запах. За фізико-хімічними показниками та структурно-механічними властивостями отримана глазури перебуває на рівні контрольного зразку.

Отже, проведені дослідження підтверджують позитивний вплив желюючого соку на якісні показники глазури, її міцність та доцільність заміни 50 % желатину на желюючий сік.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Хомич Г.П.

«SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО

**Доценко Ю.І., студентка III курсу факультету ІТХтаРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Наразі у всьому світі прискорюється темп життя і культивується система швидкого харчування. Крім того, стали зникати місцеві кулінарні традиції, і все менше людей виявляє інтерес до того,

АНАЛІЗ АСОТИМЕНТУ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ З ПІДБОРУ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ Бертман Е.О.....	125
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ Боско М.С.....	126
ВПРОВАДЖЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ СТРАВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО НАПРЯМКУ Голіков О.О.....	128
ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Добринь Ю.М.....	129
«SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО Доценко Ю.І.....	130
ЧПСИ – ЛАСОЦІ ЧИ ОТРУТА? Дричик М.Ю.....	133
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНИНКА» Дубина А.А.....	135
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE» Дубина А.А.....	136
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ, СТІЙКИХ ДО СЕДИМЕНТАЦІЇ, ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Жмудь А.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ Коваль Ф.В., Павлюченко О.С.....	140
ОПТИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХОФРУКТОВ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.