

**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

кальція в медулярній тканин і в більшості випадків яйця все ж обкладається в скорлупу, хоча зазвичай тонку і непрочну.

Во избежание этого, необходимо усовершенствовать технологию производства комбикормов для сельскохозяйственной птицы, а именно наладить производство бинарного комбикорма, что позволит обеспечить организм птицы минеральными веществами в зависимости с физиологическими потребностями организма птицы.

Научный руководитель – д-р техн. наук, проф. Егоров Б.В.

ХАРАКТЕРИСТИКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА

Соц С.М., канд. техн. наук, доцент, Кустов І.О., аспірант
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Цінність круп'яного зерна призначеного для виробництва харчових продуктів визначається його хімічним складом, який характеризується вмістом білків, крохмалю, ліпідів, клітковини та мінеральних речовин.

За даними Державного реєстру рослин придатних для поширення в Україні у 2013 році до реєстру внесено три сорти голозерного вівса: «Соломон», «Скарб України», «Самуель».

На кафедрі технології переробки зерна Одеської національної академії харчових технологій проведені дослідження з визначення якісних показників голозерного вівса сорту «Соломон» вирощеного на території Кіровоградської області. Визначення хімічного складу зерна проводили в лабораторії ДП «Агмінтест».

По анатомічним частинам зернівки вівса корисні речовини розподілені нерівномірно. Плодові і насінневі оболонки містять багато целюлози, пентозанів. Алейроновий шар має високу концентрацію білку, целюлози, золи, ендосперм – крохмалю та білку. Зародок містить білки, жири, вітаміни.

Важливою частиною хімічного складу зерна є білки, які самостійно не можуть синтезуватися і потрапляють в організм людини тільки з продуктами харчування. Загальний вміст білкових речовин у досліджуваному зразку голозерного вівса у перерахунку на суху речовину склав 14,6 %.

Загальний вміст вуглеводів вівса заходиться в межах 60...80 %. Переважаючою речовиною вуглеводного комплексу є крохмаль, вміст якого у досліджуваному зразку голозерного вівса склав 59,8 %.

В зерні вівса присутній не крохмальний водорозчинний полісахарид β -D - глюкан. Він є фізіологічно важливим дієтичним компонентом зерна вівса. У досліджуваному зерні голозерного вівса загальний вміст β -D - глюкану склав 7,59 %.

Клітковина міститься головним чином в оболонках зерна та в стінках клітин алейронового шару і являє собою високомолекулярний вуглевод, який обумовлює механічну міцність і еластичність рослинних клітин. Вміст клітковини залежить від сортових особливостей та умов вирощування. Вміст клітковини в зерні голозерного вівса склав 3,4 %.

Важливе значення в харчуванні людини мають ліпіди. Вміст ліпідів в зерні вівса змінюється в залежності від сорту і умов його вирощування. Основна кількість ліпідів міститься в зародку. Загальний вміст ліпідів в зерні голозерного вівса у перерахунку на суху речовину склав 6,5 %.

Мінеральні речовини є важливим компонентом зернівки, вони впливають на біохімічні та фізіологічні процеси в організмі людини. Мінеральні речовини складають невелику частину маси зернівки, переважно знаходяться у верхніх шарах оболонки, вміст яких залежить від регіону та умов вирощування. Загальний вміст мінеральних речовин у перерахунку на суху речовину склав 2,4 %.

Таблиця 1 – Порівняння деяких опосередкованих показників хімічного складу півчастого вівса та фактичних показників голозерного вівса, % на суху речовину

Тип вівса	Білок	Ліпіди	Крохмаль	Мінеральні речовини	Клітковина
Плівковий	13,3	4,6	40,1	4,1	13,2
Голозерний	14,6	6,5	59,8	2,4	3,4

Завдяки збалансованому хімічному складу голозерний овес є цінною культурою для харчової промисловості, при переробці якої можливо отримувати високоякісні продукти харчування.

ЗБАГАЧЕННЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ЧОРНИЦЕЮ

**Струк Ю., магістрант факультету ГР та ТБ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Макаронні вироби є широко вживаними і популярними продуктами харчування в Україні і в світі. Проте, вони є незбалансованим продуктом за хімічним складом, оскільки пересичені вуглеводами (містять близько 70 % крохмалю) і збіднені на білок (9...10 %), містять низький вміст вітамінів, мінеральних речовин. Тому, враховуючи вимоги раціонального харчування а також негативний вплив техногенного забруднення довкілля на стан здоров'я людей доцільним є підвищення харчової цінності макаронних виробів як продуктів харчування широкого вжитку, зокрема за вмістом вітамінів та мінеральних речовин.

Перспективним напрямом є застосування дикорослої сировини, яка має цінний хімічний склад та є джерелом таких біологічно активних речовин, як вітаміни, макро- і мікроелементи, харчові волокна, що надають продуктам харчування функціональних властивостей. У даній роботі пропонується використання порошку чорниці для збагачення макаронних виробів та урізноманітнення асортименту, зокрема групи десертних виробів. При виготовленні макаронних виробів чорниця раніше не використовувалась. У роботі використовували чорничний порошок, отриманий подрібненням висушених ягід чорниці. Макаронні вироби виготовляли у вигляді короткорізаної локшини і мотків, висушували в умовах лабораторії. Досліджували якість напівфабрикатів та готових виробів за загальноприйнятими методиками, оптимальні технологічні параметри визначали методом Бокса-Уїлсона («крутого сходження»).

Встановлено, що вироби з чорничним порошком набувають насиченого фіолетового забарвлення, скловидні у зламі, проте, певною мірою знижується міцність виробів – на 9 ... 27 % у разі дозування 5 ... 15 % чорничного порошку до маси борошна. Зварені вироби мають приємний чорничний смак та аромат, коефіцієнти збільшення маси та

ШОКОЛАД И ЕГО РОЛЬ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА Мурзина Н.Р.....	71
СОЛОДКА ПРОДУКЦІЯ ОЗДОРОВЧОГО СПОЖИВАННЯ Щирська О.В., Гасюк М.В.....	72
ПЕКТИНИ ТА ПЕКТИНОВМІСНА СИРОВИНА ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ІМУННОГО СТАТУСУ ЛЮДИНИ ШЛЯХОМ ВІДНОВЛЕННЯ КИШКОВОЇ МІКРОФЛОРИ Довгополова О.О.....	73
РОЛЬ ПЕКТИНОВМІСНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ У ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ ТА ПІДЛІТКІВ Федірко А.О.....	74
АНАЛІЗ ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Тюшляєва А.Ю.....	75
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ Атанасова В.В., Кушнір Н.А., Куш А.П.....	76
ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ПОГЛЯДУ ЇХ БЕЗПЕЧНОСТІ Лопаткін І.І., Сізов О.О., Тьосов С.С., Кузьменко Д.Ю.....	77
ШОКОЛАД І ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ЛЮДИНИ Курчевська О.В.....	78
ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ОДИН ІЗ АСПЕКТІВ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Осіпенко А.С.....	79
РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
ДОСЛІДЖЕННЯ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН ЯК ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ Жалінський В.В.....	82
ПУТИ ОПТИМІЗАЦІЇ КОРМЛЕННЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЇ ПТИЦЬ Малаки І.С.....	83
ХАРАКТЕРИСТИКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Соц С.М., Кустов І.О.....	84
ЗБАГАЧЕННЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ЧОРНИЦЕЮ Струк Ю.....	85
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯЧМЕННОЙ МУКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Щербакова Е.А.....	86
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ СУХИХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ Самуйленко Т.Д., Голянцева М.А.....	87

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