

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Класична рецептура виробництва формованих картопляних чіпсів включає сухе картопляне пюре, крохмаль, пшеничне борошно, воду та смакові добавки. Термічна обробка продукту відбувається у великій кількості олії при температурі понад 160 °С.

Нами запропоновано виробляти формовані картопляні чіпси без використання крохмалю та борошна, а замінити його висівками жита, ячменя, жмихом гарбузового насіння, кріопорошками броколі або червоного буряка, а термічне оброблення здійснювати без олії шляхом висушування за допомогою двох розжарених поверхонь. Використання вторинних продуктів борошномельного виробництва є вдалим рішенням у вирішенні задачі збагачення формованих картопляних чіпсів харчовими волокнами за рахунок наявності їх на ринку у великій кількості та відносній дешевизні.

Перевагами використання кріопорошків, які є концентратами плодової м'якоті і соку є те, що вони містять у своєму складі в 6-10 разів більше корисних речовин, ніж консервовані фрукти чи овочі, що забезпечує їх здатність виводити з організму людини радіонукліди. Відповідно до проведених органолептичних та структурно-механічних досліджень дослідних зразків з різними рецептурними співвідношеннями картопляної крупки до вибраної додаткової сировини було встановлено оптимальне дозування компонентів. Так співвідношення висівок та жмиху гарбузового насіння до картопляної крупки мають кращі показники якості при значеннях 1:3, 1:4, для зразків де використовувались кріопорошки броколі або червоного буряка оптимальним співвідношенням є 1:4.

Також слід відмітити, що отримані чіпси мають більш тверду структуру, що можна пояснити заміною крохмалю в класичних чіпсах на харчові волокна додаткової сировини, які мають добрі фізико-хімічні та органолептичні показники.

Науковий керівник – доктор технічних наук, проф. Ковбаса В.М.

ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНOSTІ КОНЦЕТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Лазаренко Н.А., канд. техн. наук, ст. викладач факультету ІТХіРГБ

Доценко Ю.І., студент II курсу, факультету ІТХіРГБ

Кириляк В.С., студент II курсу, факультету ІТХіРГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В даний час особливістю розвитку харчової промисловості є розробка нових оздоровчих продуктів харчування, що сприяють збереженню і покращенню самопочуття людини з урахуванням його фізіологічних потреб. У зв'язку з цим досить актуальні розробки рецептур та технологій виробництва концентрованих продукції оздоровчої спрямованості.

Серед концентрованих продуктів зростає попит на конфітур. Він являє собою желеподібний харчовий продукт з рівномірно розподіленими в ньому цілими або подрібненими плодами (ягодами), звареними з цукром з додаванням желюючих агентів.

Проведені дослідження літературних даних стали основою для розробки технології солодких концентрованих продуктів та дослідження основних факторів, що впливають на якість та стабільність готового продукту.

Об'єктом вивчення обрано концентровану продукцію оздоровчої спрямованості з коріння пастернаку. На першому етапі експериментальних досліджень було детально вивчено хімічний склад пастернаку сортів «Студент» та «Круглий» врожаю 2017 року. Встановлено, що використання кореню пастернаку надає можливість збагатити готову продукцію харчовими волокнами та мінеральними речовинами. Харчові волокна стимулюють роботу перистальтики кишечника та шлунково-кишкового тракту, сприяють виділенню жовчі та виведенню з організму холестерину.

Експериментально було підібрано компонентний склад конфітуру «Яблучно-чорноплідногоробининовий на основі кореню пастернаку». За основу для виробництва вище зазначеного конфітуру обрали лінію виробництва «Яблучно-чорноплідногоробининовий конфітур», який додатково збагачуємо клітковиною. Для створення необхідної текстури конфітуру застосовують гідроколоїди - стабілізатори консистенції. Желюючі агенти мають ряд корисних властивостей, так пектин сприяє зниженню холестерину, виконує функцію регулятора обміну речовин і ваги, а також очищення організму від токсинів і різних важких металів. Агар, який виготовляється з морських водоростей, відрізняється вмістом йоду, кальцію і заліза. Він сприяє очищенню організму і благотворно впливає на роботу печінки, шлунково-кишкового тракту. Шляхом оцінювання органолептичних показників та інших властивостей було встановлено бажану плинність конфітуру. Плинність повинна становити в межах 19..23 од. Б.

Отже, наукова ідея розробки полягає в доведенні доцільності використання коріння пастернаку у виробництві концентрованої продукції оздоровчої спрямованості. Розробка і впровадження нового покоління харчових технологій, з урахуванням потреб соціальних і вікових груп населення, дуже перспективні, особливо враховуючи зростаючу кількість захворювань та стресових факторів. Виробникам солодких концентрованих продуктів, в тому числі оздоровчої спрямованості, слід зміцнити свої позиції шляхом постійного оновлення та розширення асортименту, ґрунтуючись на перевагах споживачів.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Біленька І.Р.

ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ

**Лазаренко Н.А., канд. техн. наук, ст. викладач, факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

На сьогоднішній день харчова промисловість України практично не виробляє ферментовану продукцію тривалого зберігання, за винятком обмеженого асортименту квашених овочів та фруктів. Разом з тим, дані продукти мають підвищену харчову цінність і користуються попитом серед населення.

Об'єктом вивчення обрано процес ферментації топінамбура з метою отримання продуктів оздоровчої спрямованості. В ході проведення експериментальних досліджень було проаналізовано хімічний склад топінамбура сортів «Інтерес» та «Violet de Rennes». Встановлено, що сорт Інтерес містить масову частку загальних цукрів більше на 2,73 %, ніж сорт Violet de Rennes. Масова частка інуліну більша на 0,78 %, пектино-

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А.	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В.	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю.	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В.	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І.	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНОСТІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С.	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А.	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В.	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М.	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю.	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю.	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золовська О.В.	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848