

**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

студентів нашого факультету дозволяє зробити оптимістичний прогноз щодо майбутнього молекулярних коктейлів і зміни способу життя на здоровий.

Науковий керівник – канд. економ. наук, доцент Литвиненко Т.Є.

СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ

**Калугіна Ю.Г., студент IV курсу факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Нажаль, сьогодні молодь в більшості випадків надає перевагу стравам швидкого харчування, так званому фаст-фуду. Підприємства харчування всесвітньовідомих брендів («МакДональдс», «Бургер Кінг», «Містер Снек»), де можна швидко перекусити, впевнено стають невід'ємною частиною буденного життя українців. Відвідувачі – і студенти, і середній клас, і навіть ті, хто має можливість харчуватися вдома, однак хоче зекономити час та позбавити себе необхідності приготування їжі. На перший погляд, це швидко і зручно, а ось з медичної точки зору ситуація невесела. Майже всі популярні продукти фаст-фуду дуже калорійні. Вживання продуктів, що мають надлишок жирів та цукрів, призводить до збільшення ваги. Окрім того, систематичне споживання чізбургерів та гамбургерів порушує процес всмоктування кальцію, що збільшує вірогідність інсульту. Перераховувати недоліки страв швидкого харчування можна довго. Також під сумніви можна поставити смак цієї їжі – страви однотипні, прості за смаковими відтінками, отже для їх приготування використовують обмежений набір інгредієнтів. Може є сенс розробляти нові страви прості і зручні у приготуванні та в той же час «здорового» харчування, привабливі для молоді за рахунок використання певного набору натуральних смакових добавок, а саме спецій.

Страви з гірким, терпким та перченим смаками бувають на нашому столі досить рідко. Але це не є правильно, бо кожен смак по-своєму впливає на людину. І не лише на фізіологічні процеси організму, а й на емоційний стан. Зокрема, різні смаки допомагають позбутися тривожності, почуття незахищеності, стресу тощо, які є головними чинниками у виникненні різних хвороб. Тому фахівці радять так збалансувати свій раціон, щоб у ньому були присутні всі смаки. Це сприятиме поліпшенню здоров'я, нормалізації маси тіла. Досягти цього можливо за допомогою спецій.

На наш погляд, для розробки нових продуктів харчування для молоді цікавими добавками є куркума і імбир. Куркума — природний антисептик, вона виявляє потужну антизапальну та антитоксичну дію. Куркума містить речовини, які блокують більшість біохімічних реакцій, що спричиняють різні запалення. Власне, неспроможність ослабленого організму сучасної людини боротися із запальними процесами і призводить у більшості випадків до різних хвороб. Тому куркуму додають у різноманітні ліки, наприклад, у лікувальні бальзами. Куркума є гарним природним барвником, треба зовсім трішки порошку, щоб надати жовтувато-оранжевого кольору виробам з тіста, кашам чи картопляним стравам. Щодо імбиру, у текстах аюрведи його називають «універсальними ліками». Загальновідомі його позитивний вплив на травлення і дієвість під час застуд. Ще імбир має протибольові властивості, знижує рівень цукру і холестерину в крові.

З урахуванням вищезазначеного, метою наших наукових досліджень було розроблення й експериментальне дослідження нових технологій страв із січеного м'яса, підвищеної біологічної цінності з додаванням композиції із таких спецій як куркума і порошок імбиру. На підставі проведених досліджень можемо зробити висновок, що додавання композиції даних спецій покращує органолептичні характеристики м'ясних страв, підвищує їх харчову цінність, не потребує змін технологічних режимів їх приготування, що дає можливість розширити асортимент страв «здорового» харчування для молоді і рекомендувати дану технологію для впровадження у виробництво.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Бурдо А.К.

ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Власова М.В.

**ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»,
г.Орел, Россия**

Запах является важным органолептическим показателем качества хлеба. Аромат хлеба в значительной мере характеризует для потребителя его качество и в первую очередь свежесть. Наиболее интенсивен аромат горячего хлеба, при остывании и хранении аромат существенно уменьшается.

Как установлено, в образовании аромата хлеба принимают участие около 300 веществ. В число веществ, образующих аромат хлеба входят углеводороды (4), гетероциклические углеводороды (28), фенолы (6), альдегиды (44), кетоны (31), кислоты (23), лактоны (9), серосодержащие соединения (9), эфиры (17) и амины (23) и др.

Формирование комплекса ароматических веществ хлеба происходит на всех стадиях тестоприготовления. В процессе приготовления теста, его брожения, расстойки тестовых заготовок увеличивается содержание спиртов, органических кислот, эфиров, карбонильных соединений. Важным является наличие в тесте перед выпечкой восстанавливающих сахаров и продуктов гидролиза белков – пептидов и аминокислот. Окончательное формирование аромата хлеба происходит именно в процессе выпечки, когда в результате реакции меланоидинообразования образуются тёмноокрашенные продукты – меланоидины, имеющие специфический запах.

Поскольку содержание карбонильных соединений составляет примерно третью часть от общего количества ароматобразующих соединений в хлебе, то определяли содержание бисульфитсвязывающих карбонильных соединений в качестве тестового критерия. Результаты сведены в таблицу 1.

При внесении грибного порошка из лисичек и шампиньонов в тесто происходит увеличение содержания ароматических веществ в исследуемых образцах хлеба соответственно в 3,8-4,2 и 3,9-4,3 раза по сравнению с контрольным образцом. Это объяснимо тем, что при внесении грибных добавок происходит дополнительное обогащение хлеба белками, которые в процессе выпечки гидролизуются до образования аминокислот, участвующих в реакции меланоидинообразования – основной стадии, на которой формируется аромат хлеба.

| | |
|---|-----|
| ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ | |
| Турпурова Т.М..... | 88 |
| БЕТА-ГЛЮКАН ДРІЖДЖІВ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ | |
| Шапкіна К.І., Кудряшова Ю.Є..... | 90 |
| НЕЙТРАЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ НАДЛИШКУ ВІЛЬНИХ РАДИКАЛІВ БІОКОМПОНЕНТАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | |
| Гавриленко В.К..... | 91 |
| МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ | |
| Ворков Є.Р..... | 92 |
| СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ | |
| Калугіна Ю.Г..... | 93 |
| ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ | |
| Власова М.В..... | 94 |
| ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ | |
| Борисенко С.В..... | 95 |
| ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ | |
| Кожина А.С., Медведева М.С..... | 96 |
| ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА | |
| Буланша Н.А..... | 97 |
| С-ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ | |
| Дьяков О.В..... | 98 |
| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБОЛОЧЕК ЗЕРНА ГОРОХА | |
| Полынькова Н.Э..... | 99 |
| ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ | |
| Каляянова В.В..... | 100 |
| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ | |
| Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В..... | 101 |
| ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ | |
| Жураківська М.В..... | 102 |
| ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО | |
| Ніконова І.С..... | 103 |
| ОЦІНКА ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЖИРІВ ПЕРСПЕКТИВНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР | |
| Носова Н.Ю..... | 105 |

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