

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАФФІНУ «ВУПІ ПАЙ»

**Кушнір Н.А., канд. техн. наук, ст. викладач кафедри ТРiОХ,
Копитова В., студентка ІІІ курсу факультету ІТХРГiТБ
Одеська національна академія харчових технологій**

Борошняні кондитерські вироби, до яких належать мафіни і кекси, складають за обсягами продажів найбільший сегмент кондитерського ринку. Мафіни і кекси давно вже є одним з найбільш популярних продуктів, які завоювали свою любов у споживача завдяки, в першу чергу, доступним цінам і багатству асортименту. В кондитерській промисловості колаген застосовується при приготуванні високоякісних кексів типу «Мафін», масляних бісквітів, різноманітних кексів з будь-якими наповнювачами,

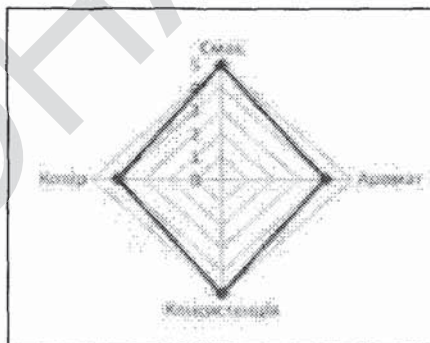
швейцарських рулетів для створення об'єму та рівномірної структури виробів, поліпшення аромату і смакових якостей готової продукції.

Метою нашої наукової роботи стала розробка композиції для виробництва мафіну «Вупі Пай», в якій шляхом часткової заміни борошна на колагеновий препарат забезпечується підвищення харчової цінності розробленого мафіну за рахунок збільшення у ньому легкозасвоюваного білка (легкозасвоюваного колагену).

При використанні розробленої композиції час виробництва мафіну скорочується, за рахунок того, що колаген проявляє властивості піноутворення і при випіканні тісто швидко підіймається і запікається.

Технологія виробництва мафіну «Вупі Пай» складається з таких етапів. Борошно пшеничне, цукор-пісок, колагеновий препарат просіюють. Родзинки перебирають і промивають водою, подають на змішування. Цукати та горіхи перебирають і подрібнюють. Після цього, всі компоненти змішують з меланжем. Безопарне тісто готують у тістомісильній машині, вливають підігріту до 35–40 °С воду, підготовлені дріжджі, цукор, сіль, додають меланж, всипають борошно і перемішують протягом 7–8 хв. Потім додають масло вершкове кімнатної температури і замішують тісто, яке ставлять на 3–4 год. для бродіння в кімнату з температурою 35–40 °С. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 2–3 рази, проводять обминання і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають 2–3 рази. Готове тісто вологістю 31–32 % розкладають у форми, змащені жиром і ставлять у тепле місце для вистоювання на 40–60 хв. Перед випіканням поверхню виробів змащують меланжем. Випікають при температурі 200–220 °С протягом 25–30 хвилин. Встановлено, що критичний час виготовлення кексу з урахуванням напівфабрикатів – 5 год. А за умови попередньо підготовлених напівфабрикатів $t_{\text{кр}} = 2$ год 30 хв.

Аналіз хімічного складу кексу «Дитячий» показав, що введення до складу кексу КП підвищило харчову цінність розробленого кексу за рахунок збільшення у ньому біологічно активних речовин. З наведених даних видно, що найбільшу масову частку складають білки (42,8 %). З дисахаридів переважає фруктоза у кількості 20,3 г.



Згідно з розробленою нами нормативною документацією мафін характеризується такими органолептичними показниками: колір (від світло-золотистого до яскраво золотого, без сторонніх вкраплень, чітко видно цукати і родзинки з властивим їм кольором), смак (приємний, злегка солодкий, чистий без сторонніх домішок), аромат (характерний для даного виду продукції з ніжним ванільним та горіховим відтінком), консистенція (пухка, повітряна, в міру щільна).

Проведено дегустацію виробленого мафіну, про що свідчить акт дегустації. Дегустатори проводили оцінку смаку, запаху, консистенції та кольору за п'ятибальною системою. Середні результати дегустації наведено на профілографіограмі. Аналіз показників свідчить про високі якісні характеристики борошняно-кондитерського виробу на основі колагену.

Розробка впроваджена на підприємствах ресторанного господарства (РГ), що підтверджується технологічними апробаціями на провідних підприємствах України.

ВЛАСТИВОСТІ ІМІТАТОРУ ЖИРУ З БІЛКІВ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ Капчан В.І.....	165
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ Колесник В.В.....	166
БАТАТ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кужиль Н.О.....	167
КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАФФІНУ «ВУПІ ПАЙ» Кушнір Н.А., Копитова В.....	168
ТУРЕЦЬКИЙ КОФЕ «ВКУС ВОСТОКА» Кушнір Н.А., Гончар А.И.....	170
ИММОБИЛИЗАЦІЯ КАК СПОСОБ СТАБИЛІЗАЦІИ БИОКОРРЕКТОРОВ Кушнір Н.А., Назаренко Н.С.....	171
ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛЕКУЛИ КОЛАГЕНОВОГО ПРЕПАРАТУ, ОТРИМАНОГО З ВТОРИННОЇ РИБНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А.....	172
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ КОРЕНЯ ПАСТЕРНАКУ Мельничук Ю.С., Юрова А.А.....	173
АНАЛІЗ СТРУКТУРИ ПИТАННЯ СОВРЕМЕННОГО СТУДЕНТА Меньшова М.С.....	174
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АМАРАНТОВОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КЕКСОВ Бондаренко Я.....	176
К ВОПРОСУ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В ПЕРИОД ОБУЧЕ- НИЯ В ВУЗе Миннахметова А.М.....	177
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЛІКВІДАЦІЇ БІЛКОВОГО ДЕФЦИТУ В РАЦІОНІ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Прокопенко Д.С.....	178
«ХОЛОДНА» ЗВОРОТНЯ СФЕРИФІКАЦІЯ ЯК НОВИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Пшенічнікова Ю.О.....	179
ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ЗАСІБ ВІДНОВЛЕННЯ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СПОРТСМЕНІВ Ренкас А.В.....	180
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КРЕМ-СУПУ ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Сидорук М.О.....	181
ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ НА ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ Чернат В.С.....	182