

**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 ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,  
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ  
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

та, имеют низкие значения исследуемых показателей и не рекомендуются для проращивания.

Таблица 1 – Семенные свойства зерна и семян

Культура	Энергия прорастания, %	Всхожесть, %			
		нормально проросшие	ненормально проросшие	набухшие	загнившие
Гречиха	89±1,5	93±1,3	0	0	7±1,5
Овес голозерный	90±1,6	94±1,3	1±1,5	0	5±1,5
Пшеница	79±1,7	86±1,5	4±1,6	0	10±1,8
Маш	97±1,3	100	0	0	0
Амарант белый	35±1,6	61±1,8	4±1,6	35±1,8	0
Амарант черный	27±1,8	63±1,8	0	37±1,8	0

Следовательно, для создания продуктов повышенной пищевой ценности рекомендуется использовать зерно гречихи, овса голозерного, пшеницы и семена маша.

Научный руководитель – к.т.н., доцент Урбанчик Е.Н.

## РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Гребонос К.І., студентка V курсу факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Однією з перспективних та прогресивних концепцій харчування є функціональне, що все більше набуває попит у сучасного населення. Це вимагає від науковців і виробників розроблення нових харчових продуктів щоденного вжитку з функціональними властивостями.

Як відомо, функціональні продукти призначені для систематичного вживання в їжу в складі раціонів людей різних вікових груп, що здатні попереджати виникнення захворювань та покращувати стан здоров'я за рахунок своїх функціональних властивостей.

Особливе місце серед продуктів харчування займають хлібобулочні вироби. За допомогою регулювання їх хімічного складу можна впливати на харчовий раціон і стан здоров'я населення.

Серед напрямків розширення асортименту зазначеної продукції принципову позицію займають хлібні вироби, збагачені харчовими волокнами (ХВ). Вживання ХВ необхідне для нормальної діяльності шлунково-кишкового тракту, оскільки забезпечує детоксикаційний ефект, виводячи з організму шкідливі метаболіти, радіонукліди, важкі метали та ксенобіотики; регулюють рівень холестеролу та цукру в крові.

Щодо особливостей внесення і впливу на технологічний процес ХВ – це комплекс біополімерів, який в залежності від будови мають різні фізичні властивості, а саме: здатність утримувати вологу, іонообмінні властивості, поведінку при кулінарній обробці, вплив на готовий продукт.

Серед широкого асортименту існуючих джерел ХВ у Національному університеті харчових технологій ведеться наукове дослідження щодо можливості використання нетрадиційної сировини, а саме харчових волокон гороху (ХВГ), що отримують з серцевини насіння гороху. Нова сировина має білий колір, нейтральний смак та запах, розсипчасту консистенцію, високу воду утримуючу та емульгуючу здатність, що дозволяє його використання у більшості продуктів харчування без вагомого впливу на органолептичні властивості. Цей продукт являє собою природний комплекс розчинних і нерозчинних харчових волокон у кількості 61,6%, структурно пов'язаних з волокнами нативного крохмалю і білковими молекулами.

На кафедрі технології ресторанної та аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій проведено дослідження щодо розширення асортименту житньо-пшеничних хлібних виробів, збагачених ХВГ, виготовлених за прискореною технологією.

За результатами ряду проведених досліджень встановлено, що внесення до рецептур 5% ХВГ до маси борошна за умови споживання хлібних виробів у кількості 100 г забезпечує задоволення 10-12% у харчових волокнах від добової потреби, завдяки чому такий продукт можна називати функціональним.

Внесення харчових волокон гороху дещо погіршує структурно-механічні властивості готових виробів, такі як пористість та питомий об'єм, але отримані результати не поступаються зразкам, виготовленим за традиційною технологією на густих житніх заквасках. Також внесення ХВГ дозволяє пролонгувати збереження свіжості таких виробів, що позитивним аспектом при використанні нової сировини у прискорених технологіях.

Отже використання нової сировини дозволяє розширити асортимент продукції функціонального призначення без втрат якості житньо-пшеничних хлібних виробів.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Зуйко В.І.

## **ПЕРСПЕКТИВА ГРЕЧАНОЇ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ**

**Калина В.С., канд. техн. наук, доцент,  
Гола А.В., магістр факультету ТЗПСГП**

**Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро**

Клітковина – це целюлоза, найпоширеніший в природі полісахарид (полівуглевод), що складає основну частину оболонки рослинних клітин. Велика кількість клітковини (до 80 %) зосереджена у висівках різних злакових культур, а саме у зерні гречки. Як прийнято, висівки називають «відходами» борошномельного виробництва, але саме в них зосереджено чимало рослинного білка і клітковини, яку необхідно використовувати як додаткове джерело нерозчинних харчових волокон, амінокислот, білків, вітамінів.

КИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Абрамова А.Г., Коваль О.В. ....	56
МУЧКА ТА ЖМИХ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ ЯК ДЖЕРЕЛО ОТРИМАННЯ НЕКРОХМАЛЬНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ Битка Т. В. ....	57
СЕМЕННЫЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА И СЕМЯН КАК КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ СЫРЬЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ Галдова М.Н. ....	58
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Гребонос К.І. ....	59
ПЕРСПЕКТИВА ГРЕЧАНОЇ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ Калина В.С., Гола А.В. ....	60
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВМІСТОМ БДЖОЛИНОГО ОБНІЖЖЯ Калина В.С., Олійник О.В. ....	62
РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА Козяр Ю.В. ....	63
КРУПА ІЗ ТВЕРДОЇ ПШЕНИЦЬ – ІСТОЧНИК ЗДОРОВОГО ПИТАННЯ Лысенкова А.И., Годун Е.В. ....	64
ИЗУЧЕНИЕ СЕМЕННЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПРОСА КАК ОСНОВЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ Масальцева А. И. ....	65
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф. ....	66
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА Микитенко М.П. ....	67
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ В ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛЕТ БЕЗ ЦУКРУ Моргунова Ю.В. ....	69
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПЕРЕВАГИ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ НА СПОНТАННИХ ЗАКВАСКАХ Оніщук А.М. ....	70
НИЗЬКОКАЛОРИЙНІ ПОМАДНІ ЦУКЕРКИ Онофрійчук О.С., Єрмакова С.С., Моренець А.О. ....	71
НАСІННЯ ЧІА – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ	

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