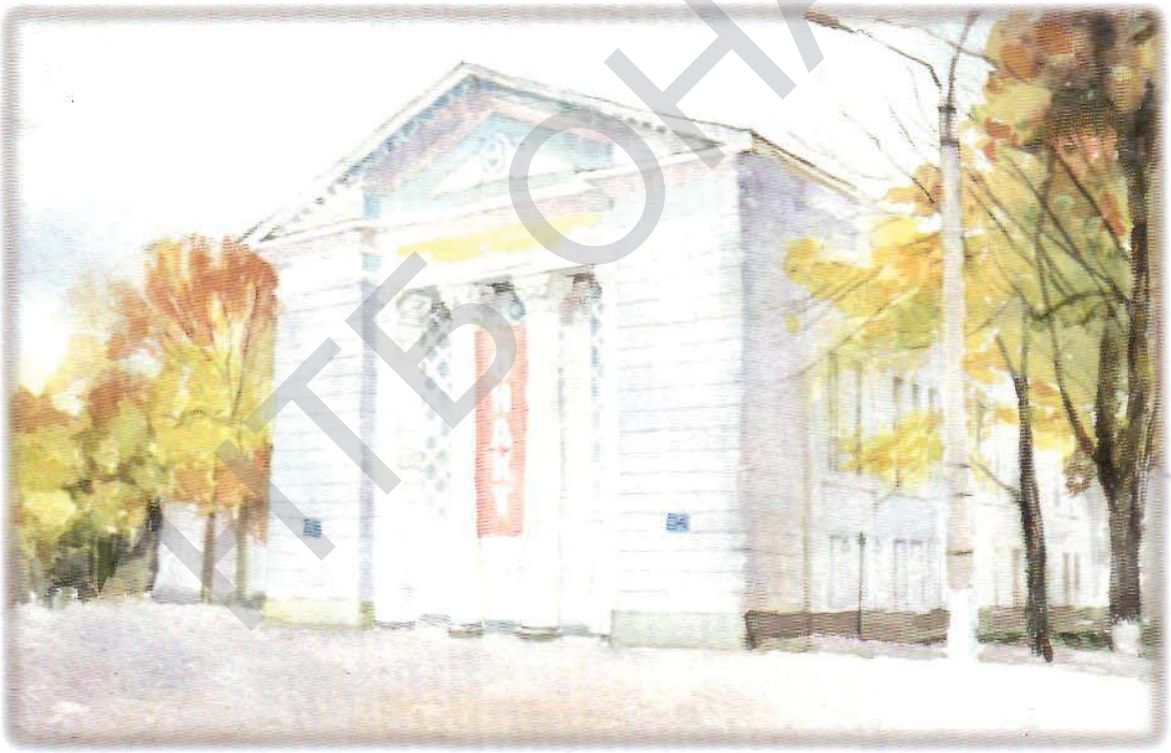
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

НТБ ОНАХТ

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори: О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

доктор філол. наук.,
професор Г.І. Віват
доктор техн. наук., доцент О.Б. Ткаченко,
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб. О.О. Коваленко,
канд. техн. наук, доценти О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

НТБ ОНАХТ

ніякими іншими традиційними способами виробництва. Продукти відрізняються більш високою засвоюваністю і готовністю до вживання без кулінарного приготування. На відміну від продуктів, одержуваних методами органічного або біосинтезу, а також генною інженерією. Продукти екструзійних технологій є цілком натуральними і не тільки не мають шкідливих побічних ефектів, але і надають оздоровчий вплив на організм людини і тварин.

Злакові культури, які входять до складу сухих сніданків, стимулюють роботу шлунково-кишкового тракту, відновлюють структуру шкіри, позитивно впливають на нервову і серцево-судинну системи. Харчова клітковина злаків виводить шкідливі речовини з організму і покращує травлення, нормалізує вагу, підвищуючи імунітет, має протиалергенні властивості, відновлює гормональний баланс у жінок. При бажанні споживач може додати до них сухофрукти за смаком і отримати суміш власного виготовлення.

Згідно з ДСТУ 2903-2005, сухі сніданки за зовнішнім виглядом підрозділяються на зернові пластівці, повітряні зерна, круп'яні палички, круп'яні батончики, фігурні вироби, мюслі.

Асортимент сухих сніданків дуже широкий, і це дає можливість виробникам формувати вироблюваний асортимент у залежності від наявності сировини та виробничих потужностей. В Україні виробництвом сухих сніданків займаються більше 20 підприємств. Виробники, намагаючись залучити потенційних покупців, закуповують нові технології, обладнання, створюють нові бренди, змінюють дизайн упаковки.

В Україні щорічно реалізується близько 28 тис. тонн сухих сніданків, причому 90 % з них припадає на вітчизняний товар. В існуючій економічній ситуації споживча перевага надається більш дешевому товару на шкоду якості. При одному рівні якості порівнюваних аналогічних товарів різниця в ціні навіть на 5 копійок може відсунути їх конкурентоспроможність на нижчий ступінь.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Орлова С.С.

РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ КАЛЬМАРІВ ЗАМОРОЖЕНИХ

Грищенко К.В., студентка ОКР «Магістр» факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Актуальною для України є проблема скорочення тривалості життя працездатного населення. Основними причинами даної проблеми спеціалісти називають з одного боку нездорові звички в харчуванні українців, з іншого – низьку якість харчових продуктів і диспропорції в структурі споживання. Харчування є найважливішою фізіологічною потребою організму і має надзвичайно важливий вплив на життя та здоров'я людини, а саме: забезпечує ріст та розвиток організму, формує високий рівень здоров'я, зменшує рівень захворюваності, відновлює працездатність, забезпечує нормальну репродуктивну функцію, збільшує тривалість життя, захищає від впливу несприятливих екологічних умов, шкідливих чинників, є методом лікування та профілактики різних захворювань. Невід'ємною складовою здорового раціону є риба і морепродукти. Вони містять корисний білок, більше тридцяти мікроелементів, незамінні амінокислоти та

НТБ ОНАХТ

інші важливі фактори харчування. Достатньо вживати в день 50 г морепродуктів, щоб забезпечити організм добовою нормою йоду. Кальмари є особливо цінним джерелом білка, який засвоюється майже у два рази краще й швидше, ніж білок, що міститься в м'ясі тварин, і тому можуть заміняти в раціоні рибу, яка не користується достатнім попитом у споживачів.

Метою наших досліджень було проведення товарознавчої оцінки кальмарів заморожених, що представлені в торгових мережах м. Одеси для визначення їх якості та подальшого формулювання рекомендацій споживачам при виборі цього виду морепродуктів. Об'єктами дослідження було обрано три зразки: туби кальмара «Yantai Waterstar Foodstuff Co., Ltd», трубки кальмарів «Nordic Seafood A/S» та кальмар ваговий свіжоморожений. Якість обраних зразків перевіряли на відповідність вимогам ДСТУ 4381:2005 «Кальмар заморожений. Технічні умови». При цьому контролювали такі показники: стан пакування, відповідність та повноту маркування, органолептичні та фізико-хімічні показники. За результатами проведених досліджень сформульовано наступні рекомендації: виробникам: необхідно розширити асортимент заморожених кальмарів у відповідності із прийнятою міжнародною класифікацією за видами розбирання (трубки, туби), посилити вимоги нормативних документів, тому що не вказано норми допустимих відхилень для фізико-хімічних показників; вказувати правильно оформлене маркування, масу нетто на маркуванні вказувати без урахування маси глазурі, або вказувати масу з глазур'ю і без неї; виробляти продукцію згідно з прийнятим національним нормативним документом ДСТУ 4381:2005, а не за розробленими ТУ України; зменшити кількість глазурі до нормованих національним стандартом вимог; споживачам: купуючи продукт заморожений кальмар неодмінно читати маркування споживчої тари, звертати увагу на позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено продукт, звертати увагу на відсутність пожовтіння і завітрення поверхні за допомогою спеціальних отворів, крізь які можна виявити деформацію продукту, стан і кількість глазурі і відповідність кольору; обирати продукцію, на якій вказано масу нетто без урахування глазурі, або масу з глазур'ю і без неї; віддавати перевагу продукції, розфасованій у полімерні пакети з нанесеною повною інформацією про продукт, виробника, умови і терміни зберігання.

Науковий керівник – канд. тех. наук, доцент Памбук С.А.

НТБ ОНАХТ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СУХОЇ СУМІШІ-НАПІВФАБРИКАТУ З ПІДВИЩЕНОЮ ПІНОУТВОРЮВАЛЬНОЮ ЗДАТНІСТЮ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОЇ ПРОДУКЦІЇ
Глушко В.О. 137

НОВІ ДЖЕРЕЛА РОСЛИННОГО ПРОТЕЇНУ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ
Глущенко В.В. 138

РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ СУМІШІВ ПРЯНОАРОМАТИЧНИХ ДЛЯ ПЕРШИХ ТА ДРУГИХ ОБІДНІХ СТРАВ
Годунко М.М. 140

ТЕХНОЛОГІЯ САМБУКІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ ФІЗІОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ
Голобородько К.В. 141

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЮ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ НАСІННЯ ЧІА
Гончар Ю.М. 142

СУСПЕНЗІЇ КОРЕНЕВИХ БУЛЬБ ЯКОНА ЯК ОСНОВА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ГІПОГЛІКЕМІЧНОЮ ДІЄЮ
Горбулінська О.В., Хохла М.Р., Міщенко Л.Т., Вільданова Р.І. 143

ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА
Горобець О.М. 144

СУХІ СНІДАНКИ: СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ, КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ
Гришко С.Ю. 145

РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ КАЛЬМАРІВ ЗАМОРОЖЕНИХ
Грищенко К.В. 146

СПОСОБЫ ПРИДАНИЯ ХЛЕБУ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОМЫШЛЕННОСТЬЮ
Гросова Д.А. 147

ВИКОРИСТАННЯ СОЄВОГО ПРОДУКТУ TOFU В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Гудименко Є.М. 148

ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЕКТИНУ ТА ОБЛІПИХОВОЇ ОЛІЇ
Гура Т.А. 150

НТБ ОНАХТ

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 10-11 листопада 2015 р.

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, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969

НТБ ОНАХТ