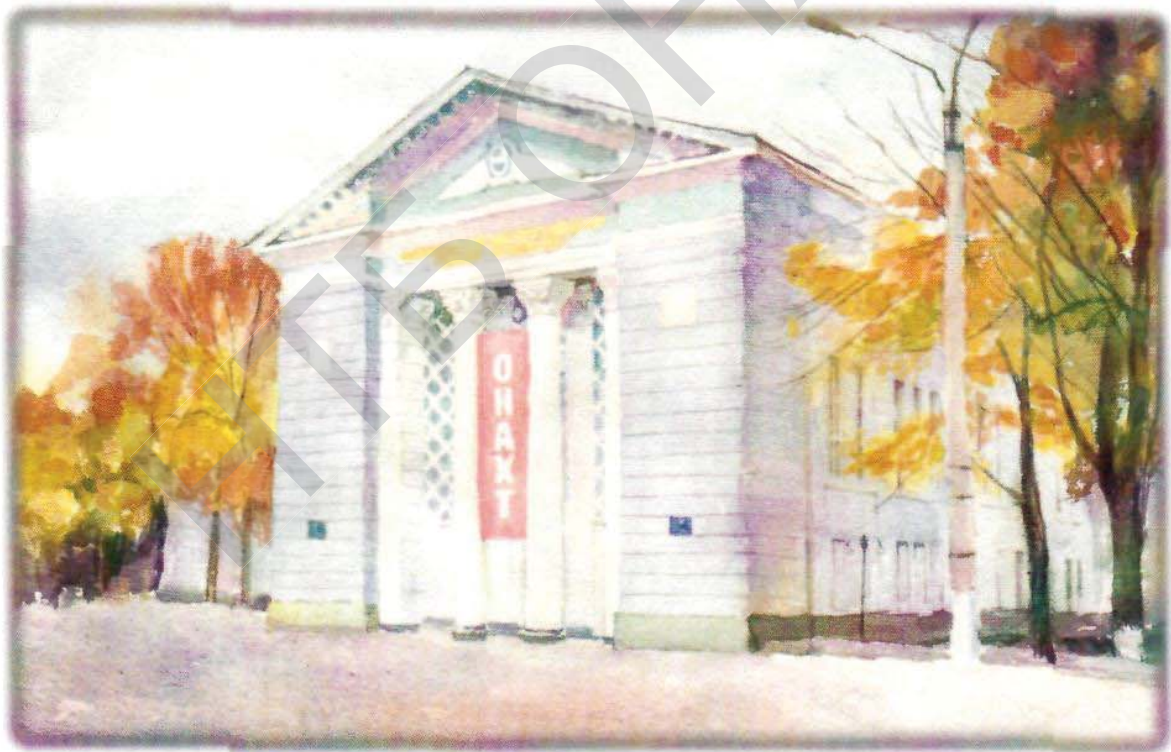


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

Також були встановлені заходи щодо попередження небезпек: регулювання роботи обладнання, регулювання подачі повітря та контроль тиску на ситі при підготовці сировини (просіювання борошна та просіювання насіння чіа), при випіканні тістових заготовок - контроль температури (170...190°C), тривалості процесу (58...61 хвилин), при остиганні та пакуванні готових виробів - контроль температури (20°C), при зберіганні виробів – дотримання температурних режимів та вологості приміщення ($t = 4^\circ\text{C}$, $W = 75\%$).

Впровадження системи НАССР у виробництві житньо-пшеничного хліба, збагаченого насінням чіа, забезпечує контроль на кожному етапі виробництва та отримання безпечного і якісного продукту.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Усатюк С.І.

КОРИСНІ І ШКІДЛИВІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА РІЗНИХ КУЛЬТУР

**Волков А.А., студент IV курсу факультету ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Зернові культури – найважливіша група рослин, основний продукт харчування людини, сировина для багатьох галузей промисловості і корми для сільськогосподарських тварин та птиці.

Основні сільськогосподарські культури поділяються на зернові (хлібні), бобові та олійні. Більшість хлібних зернових культур (пшениця, жито, рис, овес, ячмінь, кукурудза, сорго, просо, чумиза, могар і ін.) належить до ботанічного сімейства злаків; гречка - до сімейства гречаних; борошністий амарант - до сімейства амарантових.

Найбільш поширені хлібні культури, в яких міститься багато вуглеводів (60...80 % на суху речовину), білків (7...20 % на суху речовину), ферментів, вітамінів комплексу В (В₁, В₂, В₆), РР і провітамін А, чим і визначається висока поживна цінність культури для людини.

Три самих популярних виду зернових - це пшениця, кукурудза, рис, які разом з ячменем і вівсом містять більше половини вуглеводів і білків, які споживаються людством. Ці культури є основою більшості дієт. Але, що таїть за собою зворотний бік медалі? Чи є дані і інші культури шкідливими?

Користь пшениці була давно помічена цілителями, які застосовували її в якості дієтичного лікарського засобу. Так, відвар з пшениці є прекрасним засобом, щодо допомагає відновити організм навіть після тяжких хвороб. Але пшениця може приносити і шкоду організму людини. По-перше, руйнує структуру стінок кишечника, ворсинки, що вистилають стінки, пошкоджуються. По-друге, збільшує проникність стінок кишечника. Це викликає проникнення в організм великих молекул їжі, які не повинні проникати, що викликає цілий ряд проблем: серцевні хвороби, проблеми з печінкою і аутоімунні хвороби.

Стосовно кукурудзи необхідно підкреслити, що кукурудзяні рильця містять жирну олію (до 2,5 %), ефірну олію (до 0,12 %), філохінон, пантотенову і аскорбінову кис-

лоти, каротиноїди, інозид, стероїдсیتостерол і стигмастерол, сапоніни (близько 3,0 %), гіркіглікозидоподібні речовини, камедеподібні речовини (3...4 %). Стовпчики і рильця жіночих квіток кукурудзи застосовуються в медицині для отримання цінних ліків. Препарати кукурудзяних рилець застосовують при запаленні сечового міхура і серцевих набряках. При гіпотромбінемії вони прискорюють процес згортання крові і підвищують кількість тромбоцитів. Але, в ході вирощування кукурудзи, вчені зафіксували, що пилочок кукурудзи має в своєму складі дуже шкідливу отруту. Ця отрута вбиває абсолютно всіх комах, будь то шкідники, або ні в чому не винні істоти. Після проведення безлічі різних експертиз, було виведено, що модифікована кукурудза чинить негативний вплив на наземні і водні організми, хоча спочатку, генномодифікована кукурудза була виведена для захисту від шкідників.

Рис широко застосовується в дієтотерапії. Так, рисовий відвар застосовується як закріплюючий засіб при розладах травлення, має властивість зв'язувати і виводити токсини при отруєннях. Але при регулярному вживанні рису, крім усього іншого, можливий розвиток серцево-судинних недуг, цукрового діабету та інших неприємних хвороб.

Особливих протипоказань у продуктів з ячменю немає. Звичайно, не варто годувати ячмінними кашами немовлят, так як є небезпека виникнення алергічної реакції на білок глютен, що міститься в них.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Овсянникова Л.К.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ ГАРБУЗОВОГО БОРОШНА

**Гура Т.О., студентка V курсу
факультету торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ,
м. Харків, Україна**

Як відомо, здоров'я людини безпосередньо залежить від продуктів харчування, які вона щоденно споживає. Сьогодні не викликає сумнівів необхідність вдосконалення структури харчування, особливу гостроту набуває проблема створення продуктів функціонального призначення. Однією з найдинамічніших галузей харчової промисловості є кондитерська галузь. За даними дослідження Ernst&Young, український ринок кондитерських виробів показав динамічне зростання.

Кондитерські вироби традиційно користуються великим попитом у населення, проте харчова цінність кондитерських виробів, виготовлених за державними стандартами, не відповідає сучасним фізіологічним вимогам – недотримання необхідного нутрієнтового балансу для організму. Тому введення в рецептуру борошняних кондитерських виробів компонентів, які надають їм дієтичних, профілактичних та функціональних властивостей, дозволить зменшити дефіцит деяких необхідних нутрієнтів для організму людини.

В якості функціональної харчової сировини рекомендується використовувати продукти переробки насіння гарбуза, а саме борошно з насіння гарбуза.

ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ І ОСОБЛИВОСТІ
ВИНИКНЕННЯ НАДЛИШКОВОЇ МАСИ ТІЛА У СТУДЕНТІВ З УРАХУВАН-
НЯМ ГЕНДЕРНИХ ВІДМІННОСТЕЙ

Юшковська А.В. 56

**РОЗДІЛ 2 - МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ
МОЛОДІ**

КОРЕКЦІЯ ЗМІН СТРУКТУРИ ГЛІКОКОН'ЮГАТИВ МЕМБРАН ЕРИТРОЦИТІВ
ПРИ ВВЕДЕННІ СУСПЕНЗІЇ КОРЕНЕВИХ БУЛЬБ ЯКОНА

Горбулінська О.В., Нагалевська М.Р., Міщенко Л.Т. 59

ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КВІТКОВОГО МЕДУ НА ОРГАНІЗМ
ЛЮДЕЙ ПРИ РІЗНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ

Китаєва А.П., Хамід К.О., Пісьменна О.Г., Лісовська М.О. 60

КОНЦЕНТРАТ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З
ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА ВОЛОДІЄ ПОЗИТИВНИМ
КОРИГУЮЧИМ ЕФЕКТОМ ЗА УМОВ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ 1 ТИПУ

Сабадашка М.В. 63

**РОЗДІЛ 3 - ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

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

ПОЛЬ'ЯНІ ПШЕНИЦІ – СИРОВИНА ДЛЯ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З
ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ

Багірова Е.С. 67

ЗЕРНО ПОЛБИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ПРОДУКТІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Васильєв С.В., Папук Н.В. 68

ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР У ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО
ХЛІБА, ЗБАГАЧЕНОГО НАСІННЯМ ЧІА

Вієра А.О. 69

КОРИСНІ І ШКІДЛИВІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА РІЗНИХ КУЛЬТУР

Волков А.А. 70

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ ГАРБУЗОВОГО
БОРОШНА

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**