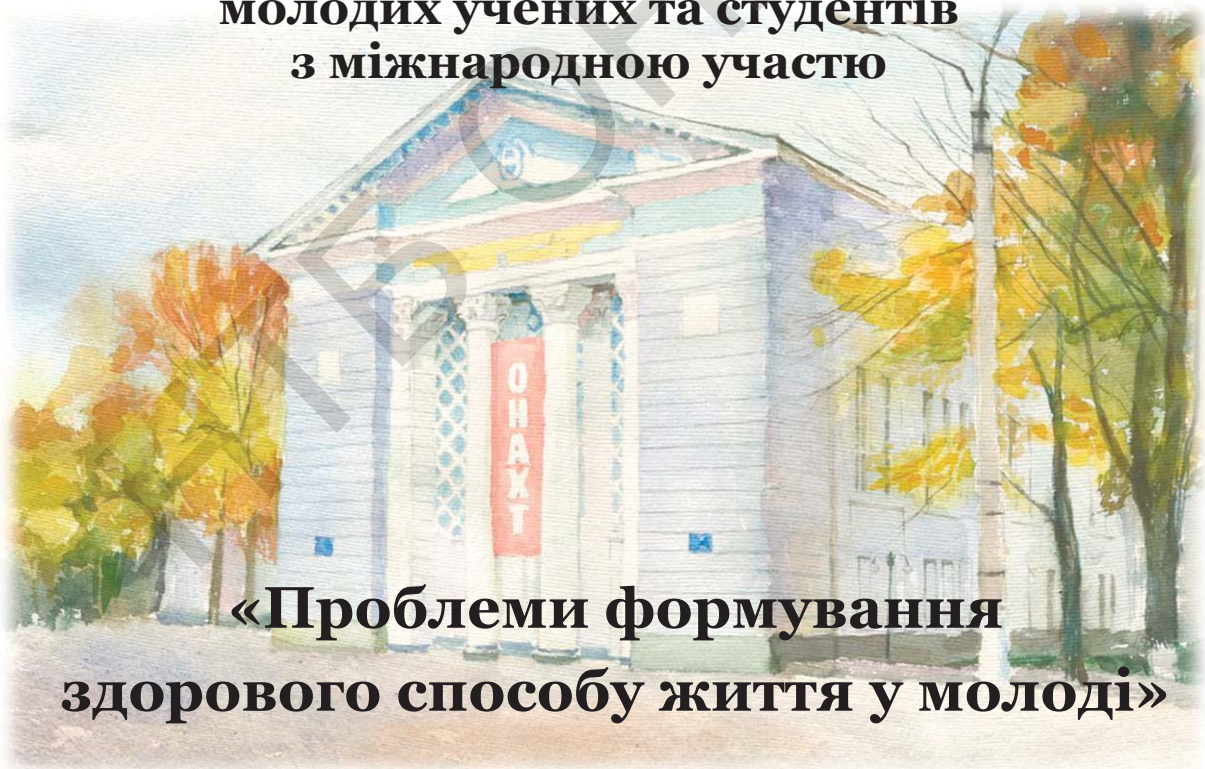


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **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**

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВНИЕМ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО

Урбанчик Е.Н., Нелюбина Е.В., Каминская О.С., Перцева А.Н.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Необходимость расширения ассортимента специализированных хлебобулочных изделий обуславливает развитие новых технологий получения нетрадиционного сырья с высокой биологической и физиологической ценностью. Примером такого сырья является продукт ферментированный гороховый безглютеновый. Технология его получения заключается в проращивании зерна гороха по запатентованной методике в присутствии специализированных ферментных препаратов с последующей сушкой и измельчением до мелкодисперсного состояния. Внешне продукт ферментированный гороховый безглютеновый представляет собой порошок приятного светло-желтого цвета со сладковатым бобово-ореховым вкусом и запахом. Благодаря оригинальной технологии производства продукт ферментированный гороховый безглютеновый сохраняет все полезные нутриенты, содержащиеся в зерне гороха, и характеризуется высокой биологической, физиологической ценностью и усвояемостью. Предназначен для использования в качестве нетрадиционного сырья при производстве специализированных мучных изделий, в том числе изделий с низким содержанием глютена или безглютеновых. Технология производства тбезглютенового хлеба на основе продукта ферментированного горохового безглютенового предполагает необходимость использования структурообразующих компонентов. Безглютеновый хлеб относится к таким изделиям, у которых отсутствует клейковинный каркас, придающий им необходимую пористость и формоустойчивость. Для образования хороших структурно-механических свойств безглютенового теста приходится использовать добавки, которые могли бы заменить клейковину и обеспечить тесту связанную пластичную структуру, а впоследствии, сформировать пористость и объем готового изделия.

Целью исследований являлся подбор оптимального структурообразующего компонента для безглютенового теста, полученного на основе продукта ферментированного горохового безглютенового. При выборе структурообразующих компонентов предпочтение отдавали натуральным природным веществам, безвредным в пищевом отношении, желательно обладающим функциональными свойствами. В результате для моделирования структуры безглютенового теста на основе продукта ферментированного горохового безглютенового использовали нативный кукурузный крахмал, модифицированные крахмалы горячего и холодного набухания, пектин, гуаровую камедь, ксантановую камедь, лецитин и их различные сочетания. Основными критериями оценки целесообразности использования структурообразующего компонента для безглютенового теста были оригинальная балловая оценка органолептических свойств теста и готового изделия, показатели формоустойчивости, пористости, удельного объема и объемного выхода готового изделия.

Анализ результатов проведенных исследований показал, что для безглютенового теста на основе продукта ферментированного горохового безглютенового оптимальные структурно-механические свойства теста, хорошую пористость и объем позволяет формировать совместное использование гуаровой, ксантановой камеди и лецитина.

<b>КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ</b>	
Панченко О.Ю. ....	72
<b>ВІВСЯНІ ПЛАСТИВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА</b>	
Радькевич С.М. ....	73
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ОСНОВНИХ НЕДОЛІКІВ ТЕХНОЛОГІЙ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПКАННЯ»</b>	
Савенко К.В. ....	75
<b>ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПОНИЖЕНОЇ ВОЛОГОСТІ ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ ЇХ ГЛІКЕМІЧНОГО ІНДЕКСУ</b>	
Сімонова А.О. ....	76
<b>ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ</b>	
Сова Н. А., Лобанова А. О. ....	77
<b>РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ПРОСА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ</b>	
Сойкин В.А. ....	77
<b>РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВНИЕМ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО</b>	
Урбанчик Е.Н., Нелюбина Е.В., Каминская О.С., Перцева А.Н. ....	79
<b>ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОГО БОРОШНА З ЧОРНОЗЕРНОЇ М'ЯКОЇ ПШЕНИЦІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЦУКРОВИХ ВАФЕЛЬ</b>	
Фатєєва А.С., Мишачова Г.І., Деменська М.О. ....	80
<b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	
<b>РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ</b>	
Алексаєв В.С. ....	83
<b>ФАЛАФЕЛЬ –СМАЧНИЙ ТА КОРИСНИЙ</b>	
Атанасова В.В., Баканов Д.О. ....	84
<b>КОРИСНІ СОЛОДОЦІ</b>	
Гришук О. ....	85
<b>ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	
Гушпіт Л.О., Ткачук О.В. ....	86
<b>ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В МОЛОДІЖНОМУ ГОТЕЛІ КАТЕГОРІЇ 1 ЗІРКА</b>	
Данько І. І., Охріменко З. О., Пекарська С. Є. ....	87
<b>ЛОКАВОРСТВО КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ</b>	
Дзюбан В.А. ....	88

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