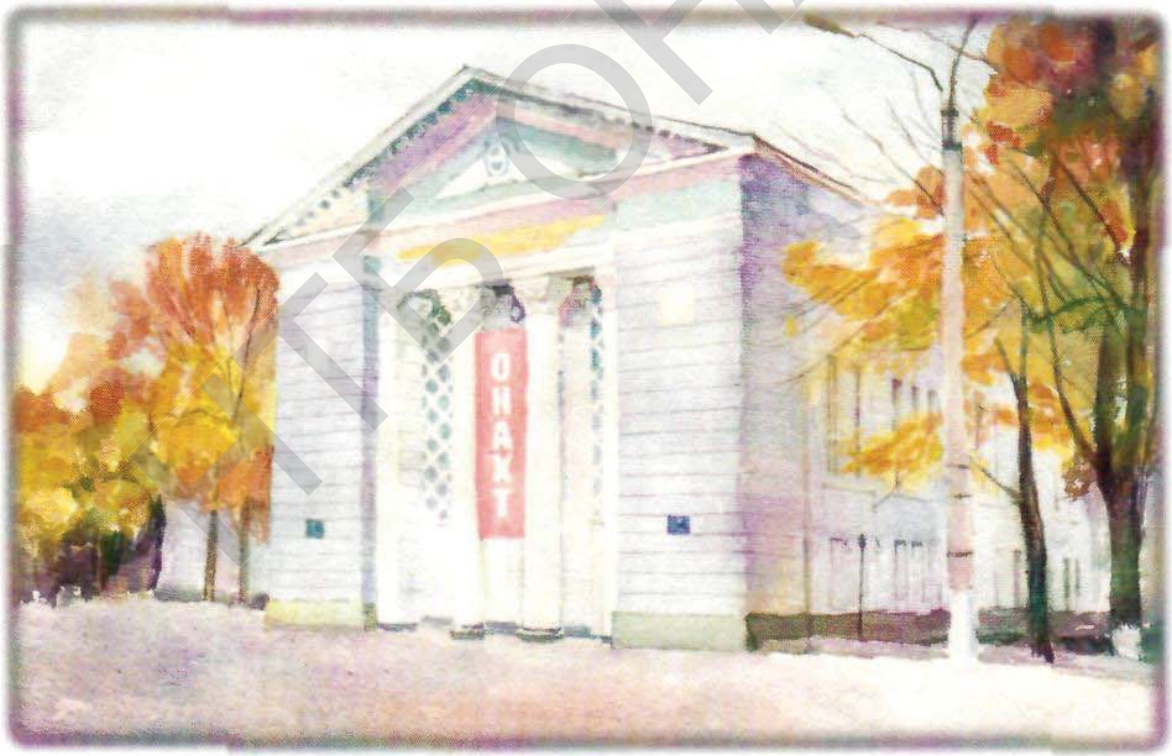
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

НТБ ОНАХТ

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, 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.А. Осипова , Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов,Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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 Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

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

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

© Одеська національна академія харчових технологій, 2017

НТБ ОНАХТ

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

НТБ ОНАХТ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

НТБ ОНАХТ

розамінників і цукрів не підтримує росту шкідливих бактерій, котрі є основною причиною карієсу зубів.

Біфідобактерії виконують дуже важливі функції. По-перше, вони здійснюють фізіологічний захист від проникнення мікробів та токсинів у внутрішнє середовище організму. Крім того, біфідобактерії синтезують амінокислоти та білки, вітамін К, пантотенову кислоту, вітаміни групи В, приймають участь в утилізації харчових субстратів та активізації пристінкового травлення, що сприяє посиленню процесів всмоктування через стінки кишечника іонів кальцію, заліза, вітаміну D. Підтримання на необхідному рівні кількості біфідобактерій, які покращують та відновлюють нормальну кишкову мікрофлору, необхідно розглядати як одну з головних проблем для здоров'я людини.

Лактулоза, як пребіотик є фізіологічно-функціональним інгредієнтом, тому вирішено використовувати її в кількості 10 г на 1000 г молочного коктейлю. За основу ми прийняли, що добова потреба лактулози як пребіотика становить 10 г. Оскільки порція молочного коктейлю становить 200 мл, в ній буде міститись 2 г лактулози, тобто споживання 200 мл молочного коктейлю забезпечує задоволення добової потреби організму у лактулозі на 20 %. Таким чином, даний молочний коктейль набуває статусу «функціональний харчовий продукт».

Науковий керівник – к.т.н., доц. кафедри технології
ресторанної і аюрведичної продукції Романченко Н.М.

ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ

Горзей О.В., аспірант
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Останнім часом у світі дуже поширилося захворювання на цукровий діабет. Згідно з прогнозами Міжнародної федерації діабету в 2030 році кількість хворих збільшиться до 552 мільйонів. Раніше цукровим діабетом хворіли головним чином люди похилого віку, зараз хворіють усі категорії населення.

Кондитерські вироби – найулюбленіші продукти харчування населення, як і інші продукти харчування чинять вплив на стан здоров'я дитини. Тому кондитерські вироби повинні мати не тільки високі органолептичні показники, а й оздоровчі властивості, тобто мати статус «функціональний харчовий продукт».

Маффіни – є досить новим кондитерським виробом для українських споживачів. Вони поєднують в собі легку, ніжну структуру бісквіту та пористість кексів, але мають певні відмінності: замість маргарину або вершкового масла, які у кексів є основним структуроутворювачем тіста використовується рослинна олія, яка багата на поліненасичені жирні кислоти, не містить транс-ізомерів жирних кислот. Маффіни можуть бути з начинкою і без начинки. Найбільшим попитом користуються драглеподібні начинки, до складу яких входить фруктове пюре та цукри. Найбільш популярними є начинки на основі абрикосового пюре, яке має високі органолептичні показники та цінний хімічний склад, є джерелом вуглеводів, біологічно активних речовин та мінеральних сполук.

НТБ ОНАХТ

Метою роботи було визначення впливу дисахаридів (сахарози, лактулози) і моносахариду (фруктози) на структурно-механічні та органолептичні властивості абрикосової начинки, яку доцільно використовувати для маффінів функціонального призначення.

Начинку на основі абрикосового пюре готували, виходячи зі співвідношення між пюре та сахарозою 1,3:1. При заміні сахарози на фруктозу проводили перерахунок цукрів по вмісту сухих речовин: в 100 г цукрі білого кристалічного вміст вологи складає 0,15 г, в 100 г фруктози – 2 %.

Доцільно було визначити як різна кількість цукрів (з урахуванням однакового вмісту сухих речовин буде впливати на ефективну в'язкість рецептурної суміші. Досліди проведені по заміні сахарози на фруктозу показали, що міцність начинки на фруктозі значно більше міцності начинки на сахарозі. Так, в'язкість начинки на сахарозі становить 15,3 Па×с, на фруктозі – 22,3 Па×с. Зміцнення структури фруктової начинки можна пояснити збільшенням кількості водневих зв'язків з молекулами пектину. Фруктоза та сахароза були використані в однаковій кількості по вмісту сухих речовин. Однак, число молекул фруктози (згідно молекулярної маси 180) буде в 1,9 разів більше ніж молекул сахарози (молекулярна маса 340), а це збільшуватиме кількість водневих зв'язків, які сприяють збільшенню міцності начинки на фруктозі.

Для надання маффінам статусу «функціональний харчовий продукт» доцільно при їх виробництві застосовувати фізіологічно-функціональні інгредієнти (вітаміни, мінеральні речовини, пребіотики, пробіотики, рослинні волокна та ін.). Функціональні властивості абрикосової начинки забезпечує додавання пребіотика лактулози в кількості 10 % до маси начинки, щоб 100 г готового маффіну, в якому міститься 30 % начинки забезпечували добову потребу в лактулозі на 30 %. В такому випадку маффін з начинкою заслуговує статусу «функціональний харчовий продукт».

Науковий керівник – д.т.н., професор Дорохович А.М.

ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ

Дубина А. А., студентка III курса факультета ИТПиРОБ,
Дзюба Н.А, канд. техн. наук, доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий, Одесса, Украина

Качество питания оказывает важное влияние на здоровье нации. Для восстановления здоровья или его поддержания недостаточно только производить функциональные продукты, необходимо также обеспечить массовость их употребления всеми группами населения. Главным толчком к популяризации новых функциональных продуктов, должна стать высокая степень удовлетворенности потребителя. Вопросы конструирования новых пищевых продуктов с заданными свойствами рассматривали многие отечественные и зарубежные ученые. К основным факторам, угнетающим защитные функции человека, относят состояние окружающей среды: проживание в антропогенно-загрязненной области, что свойственно населению, проживающему в больших городах и мегаполисах. Сочетание СНС-фактора (сомнение, неопределенность, страх), неблагополучной экологической ситуации приводит к снижению иммунитета, постоянному

НТБ ОНАХТ

ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ
Савчук О.О. ……..……. 88
НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ
Сильчук Т.А., Зуйко В.І. ……..…… 89
ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ
Сінанова А., Усатюк С. ……..…… 90
SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL
Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S. ……..…….. 92
ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНІХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ
Ушакова С.В., Шевердєєва І.С. ……..…… 93
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ
Федоненко Г.Ю. ……..……. 94
КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ
Шевердєєва І.С. ……..…….. 95
ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ
Янчик М.В., Вашека О.М., Нємiріч О.В., Гавриш А.В, Янчик О.П. ……. 96

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА НЬОГО
Базильський Д.О. ……..…… 99
АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Беззодіна А.Р, Дзюба Н.А. ……. 100
ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ
Богомол А.В. ……..…… 101
МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ
Дорій О.В. ……..……... 102
ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ
Горзей О.В. ……..……. 103
ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ
Дубина А.А., Дзюба Н.А. ……. 104
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ

НТБ ОНАХТ

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. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна

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

НТБОНАХТ

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення 2848