

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

тіста, покращить біологічну цінність та органолептичні показники готових виробів.

Для проведення експериментальних досліджень обрали бісквіт основний.

Встановлено позитивний вплив кавового шламу на процес тістотворення бісквітного тіста. Додавання кавового шламу у кількості 20 % стабілізує творення піни, а внаслідок більшання концентрації добавки зменшується пінотворення та більшає тривалість збивання. Коли вносять кавовий шлам спостерігається підвищена пористість на 8 %, зменшення упіку на 4 % і більшання виходу виробів на 8 %.

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що внесення кавового шламу позитивно впливає на смак та аромат готових виробів, що дає змогу уникнути використання хімічної есенції для маскування аромату яєць, а також внесення шламу підвищує засвоюваність виробів.

Таким чином, проведені дослідження свідчать про доцільність використання кавового шламу у разі виробництва виробів з бісквітного тіста і уможливорює максимально використати природний сировинний ресурс.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Хомич Г.П.

СКОНИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

**Коляндра В.В., студент VI курсу факультету ХТГРТБ
Полтавський університет економіки і торгівлі,
м. Полтава**

Кожен народ має свої історично сформовані традиції харчування. Сьогодні процес запозичення національних страв триває дуже швидко. Наразі в Україні великою популярністю серед молоді користуються вироби іноземного походження: капкейки, маффіни, кантуччі, краффіни, скони [1,2].

Борошняні вироби характеризуються підвищеним вмістом цукру, жиру і майже не містять вітамінів і мікро-, макроелементів. Споживання таких продуктів може призвести до порушення обміну речовин людини. Недостатня кількість, наприклад, харчових волокон у раціоні харчування негативно впливає на обмін ліпідів, вуглеводів, амінокислот та інших речовин, призводить до зниження опору людського організму дії з боку довкілля. Тому до актуальних проблем

харчової промисловості належить удосконалення технології борошняних виробів з огляду на використання рослинної сировини, що дасть змогу збагатити їх біологічно цінними речовинами.

Скон (англ. scones) — невеликого розміру британський хліб швидкого приготування, традиційно готується в Шотландії і на південному заході Англії. Скон є основним компонентом так званого девонширського чаю з вершками. Основними рецептурними компонентами сконів є борошно, цукор, яйця, вершкове масло. Як розпушувач використовують пекарський порошок. Особливістю виробів є те, що їх подають одразу після випікання, гарячими. Для отримання сконів спочатку розтирають вершкове масло з цукром, додають цедру і родзинки, збивають яйця з молоком, змішують з вершковим маслом, потім додають суміш пшеничного борошна вищого гатунку і розпушувача, замішують тісто, формують і випікають.

Одним з перспективних напрямків у збагаченні сконів біологічно активними речовинами є використання цільнозернового пшеничного борошна. Цільнозернове борошно здобувають шляхом одноразового подрібнення зерна злаків або насіння інших культур без подальшого його просіювання для поділу частинок зерна за їх якістю та їх розмірами, тобто використовується повністю. Донедавна, а саме в радянський період, цільнозернове борошно здобували на молоткових дробарках, штифтових подрібнювачах, вальцових верстатах. Його застосовували для виробництва комбікормів і в харчуванні домашніх тварин. Застосовувалося воно також для виробництва зернового спирту, приготування барди. Сьогодні цільнозернове пшеничне борошно використовують в технології борошняних кондитерських, хлібобулочних і макаронних виробів. В технології сконів вживання цільнозернового пшеничного борошна не вивчали, тому питання є актуальним.

Внесення до рецептури цільнозернового пшеничного борошна дасть змогу покращити структуру сконів, знизити калорійність виробів, підвищити кількість мінеральних речовин, таких як кальцій, залізо, магній, фосфор і збагатити вітамінами B1, B2, B3, B4, B5, B6, E, K.

Список використаних джерел

1. Кудрик А.Д. Італійське печиво підвищеної харчової цінності / А.Д. Кудрик, О.М. Макушева, В.М. Шелудько // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2018-2019 н.р. — Полтава, ПУЕТ. — С.99.
2. Ігнат'єва В.В. Удосконалення технології капкейків підвищеної харчової цінності / В.В. Ігнат'єва, В.М. Шелудько // Зб.

наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2018-2019 н.р. – Полтава, ПУЕТ. – С.77

Науковий керівник – канд. тех. наук
доцент Шелудько В.М.

ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ «ЕСПРЕССО» У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ

**Кулава О. Г., студент II курсу СВО «Магістр»
факультету ТтаТХПіПБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Однією з основних причин патологічних змін в людському організмі, що призводять до передчасного старіння і розвитку більшості захворювань, є надмірне накопичення в біологічних рідинах реакційних кисневих і азотних сполук, включаючи і вільні радикали.

Збільшення вмісту вільних радикалів створює умови для окислювального стресу, за якого вільні радикали окислюють стінки судин, молекули білків, вуглеводів, ліпідів, ДНК. Окислюваний стрес спричиняє різні негативні впливи – це погана екологія, забруднена та неякісна їжа, стреси, деякі ліки, лікувальні процедури, куріння, алкоголізм та інші впливи [1, 2]. Він знижується з огляду на природні антиоксиданти, які містяться загалом в рослинних продуктах. Одним із джерел біологічно активних сполук, які мають антиоксидантні властивості є кавовий напій «єспрессо».

Антиоксидантний потенціал кави «єспрессо» пов'язаний із присутністю в ньому хлорогенової, ферулової, кавової і п-кумарової кислот, вітаміну РР, меланоїдинів та інших речовин [1,2].

Кофеїн у каві є алкалоїдом, що стимулює роботу центральної нервової системи завдяки його дії як антагоніста аденозину. За літературними даними, епідеміологічне і клінічне дослідження дали змогу виявити зв'язок споживання кави (незалежно від присутності в ньому кофеїну) з такими корисними для здоров'я ефектами, як зниження відносного ризику діабету 2 типу, хвороб Паркінсона й Альцгеймера і раку печінки [1,2].

Мета дослідження – визначити сумарну біологічну активність сполук з антиоксидантними властивостями напою «єспрессо» приготовленого з кави сорту Arabica різних сортів (рис. 1) за

Безжовча Д.О., Миколенко С.Ю.....	88
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОНИХ ВАФЕЛЬ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Беззуб С.А.....	90
ВИВЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ МОТИВАЦІЙ ПІД ЧАС РОЗРОБЛЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Білецька Я.О.....	92
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НУГИ З РОСЛИННИМИ ПРОТЕЇНОВИМИ ДОБАВКАМИ Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	93
АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БРАУНІ «GLUTENFREE» Волкова О.Б.....	95
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНЕМ ВМІСТОМ БІЛКУ Гончарук Н.В.....	97
ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ КАВОВОГО ВИРОБНИЦТВА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ТІСТА Іванов В.Ю.....	98
СКОНИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Коляндра В.В.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ «ЕСПРЕССО» У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Кулава О. Г.....	101
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕНОЙ ИЗ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ Лысенкова А.И.....	103
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ УЛЬТРАЗВУКУ НА ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІНИ БІСКВІТНОГО ТІСТА Мирошник Ю.А., Гончарова Н.Е.....	105
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.