

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

сприяють отриманню продуктів із поліпшеними споживчими властивостями та пролонгованими термінами придатності.

Актуальним питанням є дослідження ефективності антимікробних композицій та розроблення технології їх застосування при холодильному зберіганні натуральних рибних напівфабрикатів та напівфабрикатів високого ступеня готовності.

У технології натуральних рибних напівфабрикатів доцільним є також вдосконалення режимів їхньої кулінарної обробки з використанням технології sous-vide для збереження цінних харчових нутрієнтів та отримання напівфабрикатів високого ступеня готовності.

Висновок. Отримання рибних напівфабрикатів високого ступеня готовності зі збільшеними термінами придатності та мінімізованими втратами маси та харчової цінності можливе шляхом розроблення способу оброблення сировини і напівфабрикатів антимікробними композиціями на основі молочної кислоти та її солей і вдосконалення режимів теплової обробки рибних напівфабрикатів з використанням елементів технології sous-vide.

Науковий керівник - канд.тех.наук,
доцент Менчинська А.А.

УДОСКОНАЛЕННЯ НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

**Нападовська М.С., аспірант
кафедри ТРiOX факультету ITXiPGB
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Згідно з оцінкою експертів ВООЗ, здоров'я населення на 50% залежить від соціально-економічних умов та способу життя, найважливішою складовою якого є харчування. Виходячи із оцінки якості харчування населення України, можна зробити висновок, що за останні 10-15 років суттєво знизилось споживання продуктів, які багаті на біологічно активні речовини.

За даними медичних обстежень тільки 20% населення можна вважати умовно здоровими; 40% – в результаті харчових дефіцитів знаходиться в стані адаптації; 20% – в граничному стані між хворобою та здоров'ям. Таким чином, більше половини населення потребує значного корегування харчових раціонів.

Одним із способів поліпшення харчування населення є покращення нутрієнтного складу продуктів харчування за допомогою збагачення біологічно активними компонентами.

До найбільш вживаних продуктів харчування в закладах ресторанного господарства відносяться десертні страви. Такі страви відрізняються привабливим зовнішнім виглядом, приємним смаком і ароматом та легкою засвоюваністю. Разом з тим, для десертів характерна висока енергетична цінність, незбалансований вуглеводно-жировий склад та низький вміст харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів.

За традиційними рецептами, більшість бісквітних напівфабрикатів виготовляються на основі пшеничного борошна, із можливим додаванням крохмалю. Така композиція є калорійною та фактично не містить мікронутрієнтів. Нами запропонована часткова заміна традиційної сировини на суміш борошна різних культур, що дозволяє покращити нутрієнтний склад продукту. Одним із способів такого удосконалення рецептурного складу є заміна крохмалю та частки пшеничного борошна на рисове. Показано, що бісквітний напівфабрикат збагачується вітамінами групи В, ненасиченими жирними кислотами, калієм, фосфором, магнієм, кальцієм, цинком та селеном. Крім того, рисове борошно не містить глютену, що надає продукту дієтичних властивостей, а така композиція, рисового і пшеничного борошна дозволить продовжити термін зберігання готового продукту.

Розроблено рекомендоване співвідношення пшеничного і рисового борошна у рецептурі бісквітного напівфабрикату. Така заміна дозволяє зберегти текстурні властивості бісквіта, та додатково збагатити хімічний склад класичного десерту корисними нутрієнтами.

В якості технологічного підходу для додаткового збагачення бісквітного напівфабрикату та надання йому певних технологічних властивостей доцільно застосувати обробку сиропом. Нами розроблено рецептурну композицію та технологію отримання водно-спиртового сиропу на основі м'яти і коньяку. Запропоновані заходи дозволяють отримати продукт з високими технологічними характеристиками та підвищеним вмістом біологічно-активних сполук. Текстура продукту дозволяє в подальшому формувати бісквітну основу різних десертів, а смакові й ароматичні властивості готового продукту зростають.

Отриманий таким чином напівфабрикат бісквіта дозволяє покращити формування готового продукту та його нутрієнтний склад.

Науковий керівник – д.т.н.,
професор Тележенко Л.М.

ВТОРИННА СИРОВИНА ЯК ДЖЕРЕЛО МІКРОНУТРІСНТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Дубина А.А.	64
СПОРТ В ЖИТТІ СУЧАСНОГО МОЛОДОГО УКРАЇНЦЯ Дубина А.А.	65
РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ОТРИМАННЯ КУРКУМІНУ ПІДВИЩЕНОЇ БІОДОСТУПНОСТІ Єршова К.С.	67
ТРАДИЦІЙНА СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ АЛБАНЦІВ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Ігнатенко Т.С.	69
ОСОБЛИВОСТІ ГРЕЦЬКОЇ КУХНІ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Казімірова Д.А.	71
ІННОВАЦІЙНІ БОРОШНЯНИ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кириллова А.А., Федорова Б.І.	73
ВПЛИВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ Курдова О.В.	75
НАТУРАЛЬНІ РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ ЯК ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Мильнікова К. Д.	77
УДОСКОНАЛЕННЯ НУТРІСНТНОГО СКЛАДУ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Нападовська М.С.	78
АЕРОВАНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРОБНИЦТВА Олійник М.І.	80
ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ БАР Санюк А.В.	82