

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ***



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

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

Література

1. Доцяк В.С. / Українська кухня: Для учнів професійно-технічних закладів освіти. – К.:Ігнатекс-Україна, 2013. – 568 с. : іл.
2. Дудченко Л.Г. / Пищевые растения-целители. – К.: Наук. Думка, 1988. – 272 с.
3. Орлова Ж.І. / Все про овочі – 2 вид., перероб. Та доп. – М., Агропромиздат, 1986, 222 с.
4. Тимофеева В.А./ Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2002. – 448 с.: ил.

ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ СВІТОВОГО ТА НАЦІОНАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА БЕЗДРІЖДЖОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Мітров Г.Г., студент ОКР «Магістр», Лизак В.В., студент ОКР «Бакалавр»
факультету ТЗХКВКіБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Останнім часом споживачі велику увагу приділяють корисності та натуральності хлібопекарної продукції, її функціональній направленості. Ці тенденції призвели до формування пріоритетних напрямків у розвитку хлібопекарської промисловості. Розробляються продукти стабільні при зберіганні, з підвищеною якістю продукції, з покращеною харчовою та біологічною цінністю. Хлібобулочні вироби функціонального та профілактичного призначення займають окрему нішу серед усього асортименту представлених на ринку виробів, тому що мають особливі властивості та додатково виконують в організмі людини функції захисні, антиоксидантні, антимутагенні тощо.

Хмельові закваски із-за складнощів технології, коливань якості з плином часу стали використовуватись менше. Проте в останній час українці зазначають про зниження споживчих властивостей продукції, швидкі темпи її черствіння, вміст харчових добавок у складі. При виборі продукції особливу увагу звертають на натуральність та корисність хлібобулочних виробів, їх харчову цінність, вміст функціональних інгредієнтів [1].

На кафедрі «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» було проведено дослідження впливу використання хмелевої закваски на органолептичні показники якості готових виробів з пшеничного борошна. Для порівняння використовувався контрольний зразок, виготовлений за традиційною безопарною технологією та два зразки з використанням 20 % закваски при замішуванні тіста та 30 % відповідно. Для з'ясування впливу кількості закваски в тісті на показники якості виробів було проведено лабораторне випікання.

Хліб, отриманий з використанням 20 % закваски мав гарні органолептичні показники – форма відповідна хлібній формі, в якій проводилася випічка, з дещо випуклою верхньою кіркою, скоринка світло-коричневого кольору, гладка, без тріщин і підривів. М'якушка пропечена, не волога на дотик, еластична, після легкого натискання пальцями приймає початкову форму. Пористість рівномірно розвинена, без пустот і ущільнень. Щодо смаку, то у зразку з 30 % закваски спостерігається легкий гіркуватий післясмак, що робить його споживання не дуже приємним.

Після проведення досліджень можна зробити висновок, що внесення до рецептури пшеничного тіста хмелевої закваски у кількості 20 % є доцільним і позитивно впливає на органолептичні показники якості готових виробів.

Отже, актуальним є продовження досліджень технологічних властивостей хмелевого екстракту та закваски та перспектив їхнього використання в хлібопеченні.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Лебеденко Т.Є.

Література

1. Мітров, Г.Г. Вплив хмелевої закваски на якість і харчову цінність пшеничного хліба [Текст] / Г.Г. Мітров, Т.Є. Лебеденко // Тез. докл. Всеукр. науково-практ. конф. молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства». – Харків: ХДУХТ, 2016. – Ч. 1. – 413 с.

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВИХ СТРАВ

**Муравицька В.М., студентка ТХ факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Харчування є однією з основних умов існування людини. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність та регулярність прийому їжі вирішальним чином впливає на людське життя у всіх її проявах.

Правильне харчування – найважливіший фактор здоров'я. Правильно організоване харчування та корисні харчові продукти, до яких належать овочі, мають вирішальне значення для зміцнення здоров'я населення. Тому, для його забезпечення в повній відповідності з останніми даними науки про харчування потрібно розвивати харчову промисловість, розширювати ресторанне господарство, поліпшувати роботу всіх підприємств, розробляти нові технології виготовлення страв. Впровадження нових технологій харчування у виробництво овочевих страв займає велику роль у масовому харчуванні.

Овочі володіють високими харчовими, смаковими та дієтичними якостями. Вони постачають організму людини в легкозасвоюваній формі вітаміни (С, В₁, В₆, β-каротин, Е, РР і В), цукор, незамінні амінокислоти, білки, жири, клітковину, мінеральні солі і ферменти. Разом з тим, включення овочів в щоденний раціон регулює травлення і підвищує біологічну цінність іншої їжі.

Але, проблемою багатьох країн світу, в тому числі й України, є недостатня забезпеченість населення, саме, білковими продуктами харчування. Тому, у найближчі роки реальним і найбільш ефективним шляхом подолання цієї проблеми є використання рослинної білкової сировини для підвищення біологічної цінності харчових продуктів і страв.

Овочеві страви – є продуктом всенародного повсякденного вживання, тому за допомогою регулювання їх хімічного складу можна впливати на харчовий раціон і стан здоров'я людини. Нині одним із перспективних і ефективних способів підвищення біологічної цінності є пошук і використання нової рослинної білкової сировини.

Білки відіграють в харчуванні людини надзвичайно важливу роль, так як вони є головною складовою частиною клітин всіх органів і тканин організму. З білками пов'язані всі життєві процеси: обмін речовин, здатність до зростання, розмноження та інше. Організм людини практично позбавлений резерву білка, тому його наявність в їжі повинна бути обов'язковою.

Вирішити цю проблему можливо не стільки за рахунок розширення сільськогосподарського виробництва, стільки за рахунок його корінної і науково обґрунтованої перебудови. В порівнянні з жирами та вуглеводами білки – найбільш дорогі інгредієнти,

ІННОВАЦІЇ В ШКІЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ Константинов Д.М.....	197
ТЕХНОЛОГІЯ СПРЕДІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Крук Н. І.	199
ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРЕБІОТИЧНОГО ВОЛОКНА ІНУЛІНУ Кушнір Ю.Р.....	201
ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ БІОКОРЕГУЮЧИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ Лисенко І.С., Кукушкіна К.В., Леонідова Т.О.....	204
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА НА ПРОДУКТИ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Лисий В.В., Наумук А.В.	205
ПАСТИЛА ДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Луценко І.С, Потривайло О.О.	208
ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МОМОРДИКИ У ХАРЧУВАННІ ТА КОСМЕТОЛОГІЇ Малицька Т.Ю., Максимкін П.В.....	210
ВИКОРИСТАННЯ МАСЛЯНКИ В ХАРЧУВАННІ ЖІНОК РЕПРОДУКТИВНОГО ВІКУ Мамінтова К.О.	211
СУЧАСНА РОЗРОБКА НОВИХ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІЗ МОРКВИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРАКТЕРУ Міньковська Д.В.....	212
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ СВІТОВОГО ТА НАЦІОНАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА БЕЗДРІЖДЖОВИХ ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ Мітров Г.Г., Лизак В.В.....	214
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВИХ СТРАВ Муравицька В.М.....	215
ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖОВИХ КЕКСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ Муринка Т.Т., Тортіка Н.М.	217
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНОЇ СІЧЕНОЇ СТРАВИ З ПТИЦІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ Носань А.Е.	218
ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ РОЗРОБЦІ ЗАТЯЖНОГО ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Попова Д.О., Петренко М.М.	220
ПЕРЕВАГИ ВЖИВАННЯ НАСІННЯ ЧІА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Степанова В.С.....	221
ВИКОРИСТАННЯ ПРОЗЕРІВ ЗЕРНОВИХ У ВИРШЕННІ ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Торовець Л.В., Курган Ю.В.....	222

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення