

**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
З-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. Турпурова

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. Турпурова

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

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**Коваль Ф.В., магістрант II курсу факультету ГРТБ,
Павлюченко О.С., канд. техн. наук, доцент
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

У кожного народу існують свої історично сформовані особливості харчування. Сьогодні процес запозичення національних страв триває дуже швидко. В Україні великою популярністю наразі серед молоді користуються капкейки, маффіни, м'які вафлі, біскотті тощо. Борошняні вироби містять значну кількість цукру, жиру і майже не містять вітамінів і макро-, мікроелементів. У сучасному світі з розвитком технологій людина дістає енергії (калорій) більше, ніж витрачає, що призводить до виникнення надлишкової ваги, захворювань серця. Однак печиво посідає вагоме місце у виробництві борошняних кондитерських виробів і має великий попит у населення. Поєднати смак та користь для організму людини – це завдання науковців.

Біскотті – це тверде та хрумке печиво, яке дуже популярне в Італії ще з XIII сторіччя. В перекладі з італійської Biscotti означає «приготовлене двічі». Основною сировиною для виробництва традиційного італійського печива біскотті є борошно, мигдаль, яйця, цукор та розпушувач. Для отримання печива спочатку яйця та цукор збивають протягом 7–10 хв. до утворення стійкої піни. До збитої ячної маси додають суміш просіяного пшеничного борошна і розпушувача, перемішують. Потім додають мигдаль. Все ретельно перемішують, формують у вигляді батона і випікають. Випікають за температури 160 °С протягом 25-30 хв. Потім охолоджують, розрізають по діагоналі на скибочки товщиною 1,5-2 см. і підсушують. Підсушують при 150 °С протягом 10 хв. Готове печиво охолоджують.

Більша частина харчової цінності печива обумовлена наявністю цукру, яєць і мигдалю. У печиві спостерігається низький вміст вітамінів, мікро- та мікроелементів. Щоб це усунути, вирішено замінити частину борошна морквяним поре.

Морква – це традиційний український продукт, багатий вітамінами групи В, вітамінами С, Е, К, а також бета-каротином. У ньому містяться такі мікроелементи: залізо, йод, кобальт, мідь, марганець, молібден, фтор, цинк; необхідні для нашого організму мікроелементи, а саме: калій, магній, кальцій, натрій, фосфор. Окрім того, було замінено мигдаль на традиційний волоський горіх.

Волоські горіхи є найкориснішими з усіх горіхів, вважають американські вчені. Дослідники з Пенсильванії повідомили Американському хімічному товариству, що волоські горіхи вміщують найбільшу кількість антиоксидантів порівняно з іншими різновидами. У горіхах також багато протеїнів, вітамінів та мінералів. Відомо, що регулярне вживання горіхів допомагає запобігати серцевим хворобам, діабету та деяким видам раку.

Для досягнення збалансованого рецептурного складу було додатково внесено курагу, сушену вишню та для покращення органолептичних властивостей печива біскотті – цедру апельсину. Курага посідає перше місце серед продуктів за вмістом калію, її рекомендують вживати для профілактики виникнення серцево-судинних захворювань і після перенесених інфарктів та інсультів. Продукт також містить: вітаміни А, В₁, В₂, С, РР, а також необхідні організму людини мінеральні речовини: калій, кальцій, магній, залізо, фосфор і натрій. Завдяки наявності клітковини, курага має властивість стабілізувати діяльність шлунково-кишкового тракту, бореться із запорами, в тому числі і хронічними. Курага ефективно виводить токсини і шлаки з організму, сприяє очищенню печінки.

Сушена вишня також містить великий набір вітамінів і мікроелементів. До її складу входять вітаміни групи В, вітаміни Е, РР і С. Крім того, в ній є мідь, калій, магній, натрій, фосфор, залізо і органічні кислоти. Завдяки значному вмісту міді і заліза, вона допомагає підвищити гемоглобін. Фруктоза і глюкоза, що входить до складу сушеної вишні, забезпечують організм енергетичною силою. Вона відмінно втамовує спрагу. Сушена вишня справляє позитивний вплив на травлення з огляду на значний вміст пектинових речовин. У ній, як і в багатьох ягодах, відсутні жири і холестерин, тому що це прекрасний дієтичний продукт, багатий на антиоксиданти.

Проведене порівняльне дослідження традиційного печива біскотті та вдосконаленого підтвердило, що енергетична цінність удосконаленого печива менша. Удосконалене печиво має нижче глікемічне навантаження ніж традиційне печиво біскотті. Печиво, в яке додали морквяне пюре глікемічне навантаження становить 23,75 г, а без морквяного пюре — 30 г.

Отже, додавання традиційної для України рослинної сировини у італійське печиво біскотті справляє позитивний вплив: зменшує глікемічне навантаження та калорійність, збагачує вітамінами, макро- та мікроелементами. Окрім того, покращує органолептичні показники, а саме: надає готовому виробу яскравого жовтуватого кольору.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Фурманова Ю.П.

АНАЛІЗ АСОТИМЕНТУ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ З ПІДБОРУ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ Бертман Е.О.....	125
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ Боско М.С.....	126
ВПРОВАДЖЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ СТРАВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО НАПРЯМКУ Голіков О.О.....	128
ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Добринь Ю.М.....	129
«SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО Доценко Ю.І.....	130
ЧПСИ – ЛАСОЦІ ЧИ ОТРУТА? Дричик М.Ю.....	133
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНИНКА» Дубина А.А.....	135
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE» Дубина А.А.....	136
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ, СТІЙКИХ ДО СЕДИМЕНТАЦІЇ, ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Жмудь А.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ Коваль Ф.В., Павлюченко О.С.....	140
ОПТИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХОФРУКТОВ	

Наукове видання

**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**

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

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