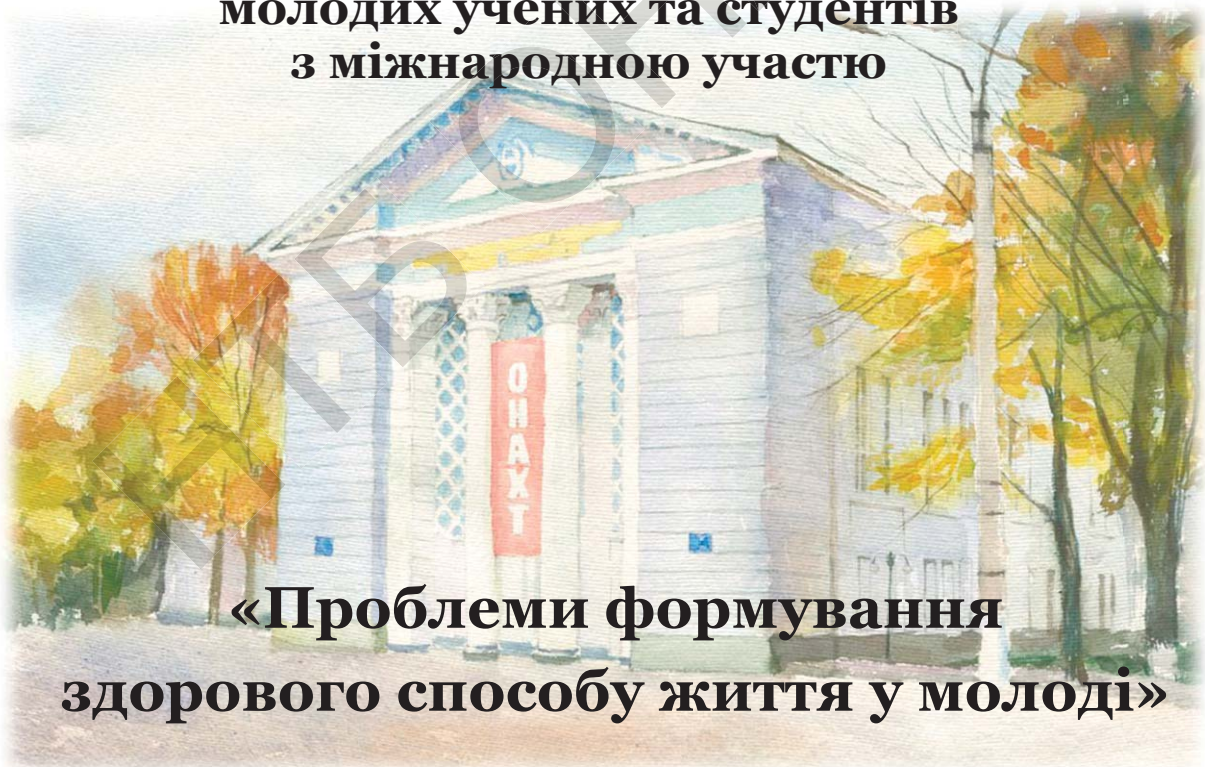


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4 жовтня - 6 жовтня 2018 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
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  
доктор техн. наук., доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

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

Технічний редактор,  
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,  
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ  
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

2. Адамчук Л. О. Класифікаційні ознаки бджолиного обніжжя // Тваринництво України. – 2013. – № 5. – С. 16-21.

3. Котенко О.М. Вивчення хімічного складу ліпофільного екстракту обніжжя бджолиного // Вісник фармації. – 2004. – № 3.

## РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА

**Козяр Ю.В., студентка II курсу магістратури  
Індустриально-технологічного факультету  
Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро**

На сьогоднішній день, потреба в продуктах харчування для людей з целіакією задовольняється здебільшого продуктами закордонного виробництва. Тому існує потреба розробки безглютенових продуктів харчування. Особливої уваги потребують БКВ, які користуються стійким попитом у населення.

За основу для розроблення безглютенового печива було взято рецептуру затяжного печива «Зоологічне». У якості сировини використовували: соргове борошно (ТМ «Mrs. Tally») з вологістю 10,3%, рисове борошно (ТМ «World Rice») з вологістю 11,8; крохмаль кукурудзяний; цукрову пудру; інвертний сироп; пластифікований маргарин (ТМ «Молочний») з вмістом жиру 70%; меланж; пудру ванільну; соду питну; сіль кухонну харчову. Якість виробів оцінювали за стандартними методиками.

У процесі приготування печива на основі сумішей нетрадиційних видів борошна спостерігалось формування більш розсипчатої структури тістового напівфабрикату, що пов'язано з більшою водопоглинальною здатністю соргового борошна порівняно з пшеничним борошно (на 15%).

Зразки печива на основі суміші соргового і рисового борошна незначно відрізняються за загальним балом органолептичної оцінки від зразка виготовленого виключно на основі соргового борошна (табл.1).

**Таблиця 1 – Оцінка якості печива на основі суміші борошна сорго з рисовим борошном**

Зразок	Показники в балах						Загальний бал
	Смак	Запах	Колір	Форма	Стан поверхні	Вигляд у зламі	
С100	4,5	5	5	4,5	4,2	4,7	27,9
СР 75/25	4,2	4,9	4,8	4,5	4,1	4,4	26,9
СР 50/50	4,1	4,9	4,4	4,5	4,3	4,3	26,5
СР 25/75	4	4,9	4,4	4,5	4,4	4,2	26,4

Встановлено, що при введенні невеликої кількості рисового борошна у рецептуру печива вологість кінцевого продукту спершу зростає (на 1,6%), а при подальшому збільшенні вмісту рисового борошна у рецептурі вологість різко знижується (на 1,5 та 4,8% відповідно). Також зі збільшенням вмісту в рецептурі рисового борошна показник намоочуваності помітно зростає (від 192% для зразка виготовленого виключно з викори-

станням соргового борошна до 231% для зразка з 75-ти відсотковим вмістом рисового борошна), що може бути зумовлено його більшою пористістю, а отже, крихкістю. Для всіх дослідних зразків печива показники вологості та намочуваності знаходяться у межах норми.

Висновки. З'ясовано вплив використання соргового та рисового борошна на фізичні та органолептичні показники якості зтяжного печива. Встановлено оптимальні співвідношення рисового борошна до соргового у рецептурі.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Миколенко С.Ю.

## **КРУПА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ – ИСТОЧНИК ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

**Лысенкова А.И., аспирант**  
**Годун Е.В., студентка IV курса технологического факультета**  
**Учреждение образования «Могилевский государственный**  
**университет продовольствия»,**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

В условиях современного ритма жизни, особенно жителей крупных городов, создается все больше препятствий для нормального режима питания. У большинства работников и студентов во время напряженного рабочего дня не хватает для этого времени. В связи, с чем сегодня складывается тенденция перекусить «на бегу» за счет употребления в пищу высококалорийных кондитерских и хлебобулочных изделий, содержащих большое количество легкоусваиваемых углеводов. В результате в рационе питания создается дефицит потребления белка, клетчатки, сложных углеводов, что в свою очередь может стать фактором риска для развития сахарного диабета, атеросклероза, ожирения и др.

Известно, что в рационе питания практически любого здорового человека оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов должно быть близко к 1:1,2:4. Углеводы пищевого рациона человека формируются в основном из крахмала, но включают также целлюлозу, пектин, ди- и моносахариды. Одним из основных источников этих веществ являются крупяные продукты, которые, по мнению диетологов, должны занимать основную часть в структуре питания современного человека. В связи с чем перспективно создавать крупяные продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, при употреблении которых организм получит хороший заряд энергии на длительное время.

На кафедре технологии хлебопродуктов МГУП ведется работа по получению нового вида крупы недробленой из твердой пшеницы. Для Республики Беларусь твердая пшеница – новая зерновая культура, тем не менее, в последние годы осуществляется большая работа над ее селекцией и выращиванием. Зерно этой культуры имеет высокую пищевую ценность благодаря большому содержанию общего белка. Анализ микроструктуры зерновки твердой пшеницы показал, что крахмальные гранулы плотно погружены в белковую матрицу стекловидного эндосперма. Это снижает биологическую доступность крахмала, поэтому он будет медленнее усваиваться организмом чело-

КИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Абрамова А.Г., Коваль О.В. ....	56
МУЧКА ТА ЖМИХ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ ЯК ДЖЕРЕЛО ОТРИМАННЯ НЕКРОХМАЛЬНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ Битка Т. В. ....	57
СЕМЕННЫЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА И СЕМЯН КАК КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ СЫРЬЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ Галдова М.Н. ....	58
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Гребонос К.І. ....	59
ПЕРСПЕКТИВА ГРЕЧАНОЇ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ Калина В.С., Гола А.В. ....	60
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВМІСТОМ БДЖОЛИНОГО ОБНІЖЖЯ Калина В.С., Олійник О.В. ....	62
РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА Козяр Ю.В. ....	63
КРУПА ІЗ ТВЕРДОЇ ПШЕНИЦЬОЇ – ІСТОЧНИК ЗДОРОВОГО ПИТАННЯ Лысенкова А.И., Годун Е.В. ....	64
ИЗУЧЕНИЕ СЕМЕННЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПРОСА КАК ОСНОВЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ Масальцева А. И. ....	65
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф. ....	66
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА Микитенко М.П. ....	67
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ В ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛЕТ БЕЗ ЦУКРУ Моргунова Ю.В. ....	69
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПЕРЕВАГИ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ НА СПОНТАННИХ ЗАКВАСКАХ Оніщук А.М. ....	70
НИЗЬКОКАЛОРИЙНІ ПОМАДНІ ЦУКЕРКИ Онофрійчук О.С., Єрмакова С.С., Моренець А.О. ....	71
НАСІННЯ ЧІА – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848