

**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 РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

Одна із суттєвих відмінностей хостелів від готелів інших типів полягає у наданні специфічної готельної послуги, яка відома під не стандартизованою назвою «Гостьова кухня» – тобто створювання умов для самостійного приготування їжі туристом

Однак студентські хостели, як і готелі інших типів й аналогічні готелям засоби розміщення, можуть організовувати харчування туристів у закладах ресторанного господарства при хостелі. У такому випадку суб'єкти господарювання у сфері гостинності зобов'язані запровадити систему аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point – НАССР) для забезпечення об'єктивної впевненості в тому, що оператор ринку здатний керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того факту, що продукція власного виробництва і закупні товари не спричинять шкоди споживачу на момент їх реалізації і споживання безпосередньо в торговельному залі закладу ресторанного господарства при хостелі.

Аналіз світової практики запровадження принципів системи НАССР надає свідчення того факту, що широко поширеним є застосування двох стратегій такої діяльності, які можуть бути використаними у закладах ресторанного господарства при студентських хостелах:

- перша стратегія пов'язана із запровадженням принципів системи НАССР у повному обсягу;
- друга стратегія допускає спрощений підхід при запровадженні принципів системи НАССР.

Застосування стратегії спрощеного підходу до запровадження принципів системи НАССР передбачає наступні варіанти виконання цільової діяльності:

- а) доведення достатності дотримання загальних гігієнічних вимог і відсутності необхідності запровадження системи НАССР;
- б) надання об'єктивних доказів на користь можливості запровадження принципів системи НАССР у неповному обсягу;
- в) застосування типових планів системи НАССР, які містяться в настановах;
- г) ведення протоколів, які передбачено сьомим принципом НАССР, при використанні валідованих процедур візуального моніторингу, лише у тих випадках, коли процедурами моніторингу ідентифікована невідповідність.

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Жуков Є. В.

## **ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ**

**Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.  
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Населення сьогодні все більше стикається з проблемою незбалансованого харчування та споживанням рафінованих харчових продуктів серед яких одними з найпопулярніших є формовані картопляні чіпси. Тому актуальним є зниження енергетичної цінності цього виду продукту шляхом удосконалення рецептурного складу.

Класична рецептура виробництва формованих картопляних чіпсів включає сухе картопляне пюре, крохмаль, пшеничне борошно, воду та смакові добавки. Термічна обробка продукту відбувається у великій кількості олії при температурі понад 160 °С.

Нами запропоновано виробляти формовані картопляні чіпси без використання крохмалю та борошна, а замінити його висівками жита, ячменя, жмихом гарбузового насіння, кріопорошками броколі або червоного буряка, а термічне оброблення здійснювати без олії шляхом висушування за допомогою двох розжарених поверхонь. Використання вторинних продуктів борошномельного виробництва є вдалим рішенням у вирішенні задачі збагачення формованих картопляних чіпсів харчовими волокнами за рахунок наявності їх на ринку у великій кількості та відносній дешевизні.

Перевагами використання кріопорошків, які є концентратами плодової м'якоті і соку є те, що вони містять у своєму складі в 6-10 разів більше корисних речовин, ніж консервовані фрукти чи овочі, що забезпечує їх здатність виводити з організму людини радіонукліди. Відповідно до проведених органолептичних та структурно-механічних досліджень дослідних зразків з різними рецептурними співвідношеннями картопляної крупки до вибраної додаткової сировини було встановлено оптимальне дозування компонентів. Так співвідношення висівок та жмиху гарбузового насіння до картопляної крупки мають кращі показники якості при значеннях 1:3, 1:4, для зразків де використовувались кріопорошки броколі або червоного буряка оптимальним співвідношенням є 1:4.

Також слід відмітити, що отримані чіпси мають більш тверду структуру, що можна пояснити заміною крохмалю в класичних чіпсах на харчові волокна додаткової сировини, які мають добрі фізико-хімічні та органолептичні показники.

Науковий керівник – доктор технічних наук, проф. Ковбаса В.М.

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНOSTІ КОНЦЕТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Лазаренко Н.А., канд. техн. наук, ст. викладач факультету ІТХіРГБ**

**Доценко Ю.І., студент II курсу, факультету ІТХіРГБ**

**Кириляк В.С., студент II курсу, факультету ІТХіРГБ**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В даний час особливістю розвитку харчової промисловості є розробка нових оздоровчих продуктів харчування, що сприяють збереженню і покращенню самопочуття людини з урахуванням його фізіологічних потреб. У зв'язку з цим досить актуальні розробки рецептур та технологій виробництва концентрованих продукції оздоровчої спрямованості.

Серед концентрованих продуктів зростає попит на конфітур. Він являє собою желеподібний харчовий продукт з рівномірно розподіленими в ньому цілими або подрібненими плодами (ягодами), звареними з цукром з додаванням желюючих агентів.

Проведені дослідження літературних даних стали основою для розробки технології солодких концентрованих продуктів та дослідження основних факторів, що впливають на якість та стабільність готового продукту.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А. ....	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В. ....	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю. ....	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В. ....	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І. ....	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М. ....	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНОСТІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С. ....	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А. ....	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В. ....	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М. ....	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф. ....	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю. ....	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю. ....	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золоська О.В. ....	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

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