

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**7 жовтня - 9 жовтня 2021 року**

**м. Одеса**

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

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**7 жовтня – 9 жовтня 2021 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 ,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,  
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,  
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко  
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

**РОЗДІЛ 5**  
**БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ**  
**ПРОДУКТІВ**

## ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БЕЛОРУССКИХ СОРТОВ ЛЮПИНА

**Агурков А.Ю., магистрант; Равусова С.В., студент 5-го курса  
Учреждение образования «Белорусский государственный  
университет пищевых и химических технологий»,  
Республика Беларусь, г. Могилев**

Одним из мало изученных представителей бобовых культур, является люпин. В Республике Беларусь на семена стали выращивать не так давно. Селекционер республики, приводя семеноводческую характеристику разных сортов люпина, отмечали только кормовую ценность его семян, и технология их использования заключалась в простом измельчении. Сейчас одним из направлений, позволяющим, повысить питательную ценность семян в производстве пищевых и кормовых продуктов можно считать экструдирование. Анализ литературных данных показал, что среди ученых нет однозначности в значениях параметров экструдирования бобовых культур, а люпин практически не экструдировали. Поэтому целью данной работы является исследование возможности получения экструдированных продуктов из белорусских сортов люпина.

Для исследования взято 4 сорта люпина (Прывабны, Дзіуны, Ян, Першацвет), наиболее широко выращиваемых на производственных участках РБ. При оценке качества семян и экструдатов использовались стандартные методы и методики. Предел вариации количества белка в исследуемых образцах люпина равен  $27,5 \pm 4,3\%$ .

Экструдирование проводили на лабораторном экструдере при температуре 80 °С, 120, 140 и 160 °С. В каждом образце полученного экструдата определили насыпную плотность, адсорбционную способность, протеин, жир, легко- и трудногидролизующие углеводы. Отмечено, что содержание протеина и жира в экструдатах практически не изменялось, а физические показатели их качества изменялись значительно. Скорость изменения пористости экструдата в среднем составляет 1,68%/градус. С увеличением пористости происходило и увеличение адсорбционной способности экструдата. При увеличении температуры экструдирования количество легкогидролизующих углеводов экструдатов увеличивались, а насыпная плотность, количество трудногидролизующих углеводов – уменьшались. На основании анализа экспериментальных данных оптимальной выбрана температура экструдирования 120 °С.

Научный руководитель – профессор Рукшан Л.В.

**РОЗДІЛ 5 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ.. 154**

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ  
ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БЕЛОРУССКИХ  
СОРТОВ ЛЮПИНА  
Агурков А.Ю., Равусова С.В..... 155

ОРГАНІЗАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО КОРМОВИРЬНИЦТВА ДЛЯ  
ПТИЦІ  
Бедлінська Є..... 156

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
ЗЕРНА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СОРТОВ ЧУМИЗЫ ПРИ  
ПОЛУЧЕНИИ КОМБИКОРМОВ ДЛЯ ПРУДОВЫХ РЫБ  
Рыбкина Е.Е., Равусова С.В..... 159

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
НОВОГО МУЛЬТИЭНЗИМНОГО КОМПЛЕКСА ПРИ  
ПОЛУЧЕНИИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ  
Рыбкина Е.Е. .... 161

«ВІД ЛАНУ ДО СТОЛУ» — ВИМОГИ СЬГОДЕННЯ  
Трофименко Я.О..... 163

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ  
КОМБІКОРМІВ  
Фігурська Л.В., Цюндик О.Г..... 165

**РОЗДІЛ 6 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА..... 168**

ВИНО ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ  
Бородіна Л.В..... 169

ФОРМУВАННЯ СТАБІЛЬНИХ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ  
НАПОЇВ  
Ващенко А.Р..... 171

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ  
ВИН  
Вірова О.М., Заблоцька К.О..... 172

ЩО ТАКЕ «NATURAL WINE»?  
Зюзько К.В. .... 174