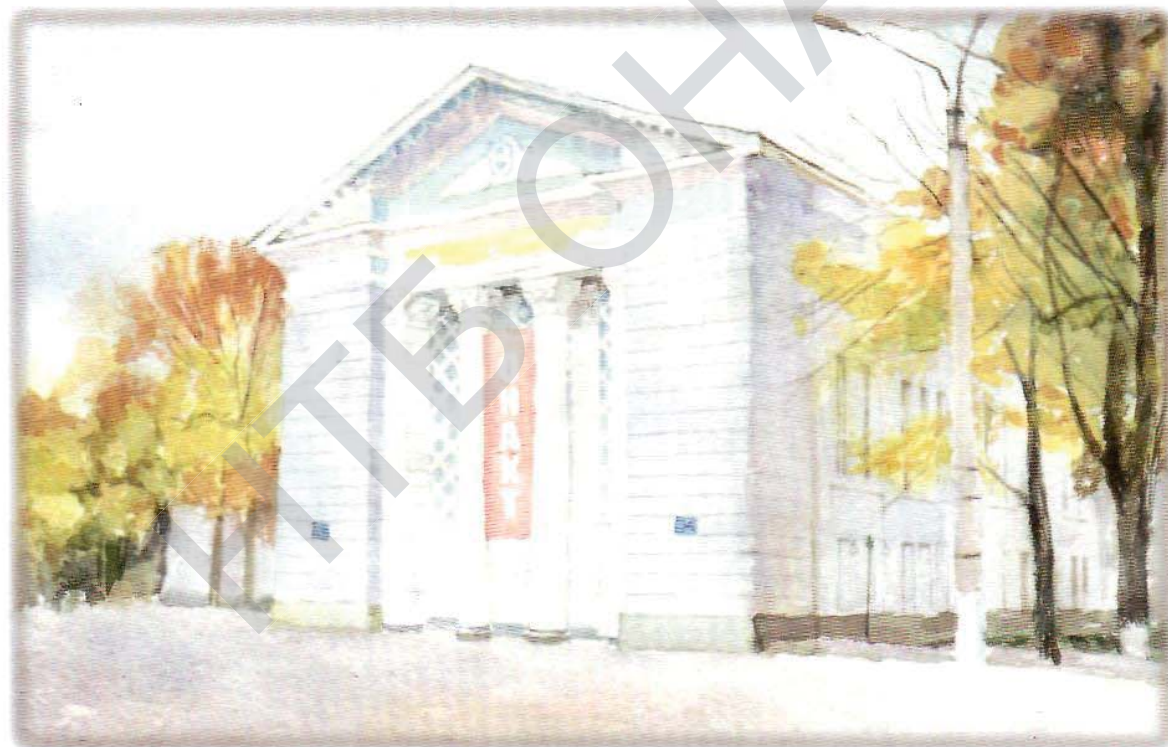


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

Механізм токсичної дії нітратів на організм полягає у взаємодії з гемоглобіном крові. У результаті окиснення 2-х валентного заліза до 3-х валентного і утворення метгемоглобіну, який не здатний переносити кисень, розвивається клінічна картина гіпоксії. Допустима середня доза нітратів 0,2 мг/кг маси тіла.

Допустима концентрація нітратів у білих коренях (СанПін 42-123-4619-88) – 250 мг/кг. Найбільше їх накопичення відбувається у центральній частині та на кінці коренеплоду. Зниження до мінімуму вмісту нітратів є головним завданням. Для його вирішення необхідно запропонувати такі технологічні операції, які б дозволили значно скоротити їх вміст у готовому продукті, або позбавитись від них зовсім.

Рекомендовані заходи щодо зниження кількості нітратів у продуктах:

1. Здійснювати суворий контроль вмісту нітратів у сировині при прийманні.
2. Передбачати короточасне збереження сировини, оскільки концентрація нітратів збільшується під час довготривалого її збереження за рахунок випаровування вологи.
3. Застосовувати такі способи кулінарної обробки, які дозволяють зменшити вміст нітратів: очищення від шкірочки (10-20%); замочування у воді (5-20%); варіння, соління, маринування, які сприяють зниженню кількості цієї небезпечної речовини до 80 %.

Отже, задля збереження здоров'я людини, потрібно ретельно дотримуватися установлених законодавством нормативів та впроваджувати необхідні технологічні операції для досягнення бажаної мети.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Біленька І.Р.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СТРОКА РЕАЛИЗАЦИИ

**Ткаченко Н.С., студентка V курса факультета ТЗХКИКиБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

В последние годы производство хлебобулочных изделий традиционным способом сокращается. Потребитель отказывается от заводских батонів и буханок в пользу свежей выпечки.

Одним из перспективных и прибыльных направлений в области специалисты считают хлебобулочные полуфабрикаты длительного срока реализации. Технология изготовления изделий по методике «отложенного выпекания» удобна как для потребителя, так и для производителя. Для потребителя – потому что подобный продукт, полученный данным способом, требует минимума времени и работы для его приготовления. Для производителя – такая технология имеет ряд преимуществ. При использовании хлебных полуфабрикатов практически отсутствует нереализованный товар, поскольку выпекание новых партий происходит по мере реализации предыдущих. Кроме того, в ассортименте всегда присутствует свежесыпеченный хлеб.

Таким образом, целью научной работы является разработка технологии хлебобулочных изделий длительного срока реализации. В исследованиях определяли влия-

ние различных добавок на качество хлебобулочных изделий; сравнивали показатели качества изделий, изготовленных по технологии «отложенного выпекания», с изделиями, изготовленными по традиционной технологии. По результатам исследований определили, что изделия, изготовленные по методике «отложенного выпекания», не уступают по органолептическим показателям традиционным хлебобулочным изделиям. Внесение добавок, таких как лецитин, картофельный и кукурузный крахмалы, положительно влияют на качество готового хлебобулочного изделия, выпеченного из замороженного полуфабриката. Лецитин в количестве 5 % к массе муки позволяет улучшить структурно-механические свойства мякиша, а именно пластичность и упругость. Готовые изделия с добавлением 15 % крахмала картофельного и 15 % модифицированного крахмала отличались хорошей структурой пористости, лучшей, чем образцы с 30 % модифицированного крахмала, эластичностью. Использование этого крахмала приводило к снижению пластичных свойств и увеличению упругих свойств по сравнению с образцами на картофельном крахмале. Также у этих образцов была выявлена повышенная кислотность.

По результатам проведения теоретических и экспериментальных исследований разработана технология производства хлебобулочных изделий длительного срока реализации. Показатели качества готовых изделий улучшены за счет использования таких добавок, как порошок лецитина подсолнечного, картофельный и модифицированный Paselli BC (E1414) крахмалы. Это позволяет получить изделия повышенной пищевой ценности с высокими органолептическими и физико-химическими показателями качества. Внедрение такой технологии в производство имеет ряд преимуществ. Использование добавок лецитина подсолнечного и крахмала картофельного модифицированным крахмалом Paselli BC (E1414) является целесообразным.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Солоницкая И.В.

ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ РИБИ

**Фігурська Л.В., канд. техн. наук, асистент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Рибництво – важливий напрям агропромислового виробництва, який має велике майбутнє на внутрішніх водоймах України. Але на сьогодні ця галузь вважається занедбаною. Баланс рибної продукції ринку України в останні роки показує постійно зростаючий відсоток імпорту в порівнянні з власним виловом.

Ріст продукції рибництва в Україні залежить від правильного вибору повнораціонних збалансованих кормів. Рецепти комбікормів для риби звичайно складають шляхом комбінування окремих компонентів за їх хімічним складом. Розробляючи рецепти комбікормів, потрібно враховувати етапи розвитку риби: личинковий, мальковий періоди, період інтенсивного росту до товарної ваги, нерестовий період і т. д.

Травний тракт хижих риб (осетер, лосось, форель) здатний перетравлювати велику кількість білків тваринного походження завдяки високій активності протеолітичних ферментів, що обумовлює підвищені потреби (до 60 %) білка у раціонах. Потреби риб у пластичному матеріалі можуть бути задоволені тваринними, рослинними і мікробними білками. Для цього використовують: муку рибну, муку м'ясо-кісткову, муку

КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Тарасова Н.С.....	239
ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР Бомбик Ю.С.....	240
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН Кузьменко Ю.Я.....	241
ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ БЛИХ КОРЕНІВ Тимошук Л.О.....	242
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СТРОКА РЕАЛИЗАЦИИ Ткаченко Н.С.....	243
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ РИБИ Фігурська Л.В.....	244
НАТУРАЛЬНІ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ЦУКРУ Федоренко О.В.....	245
ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНО-МОРКВ'ЯНОГО ФАРШУ Філатова К.С.....	246
ПІНОПОДІБНІ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Хаванов В.О., Нікітіна О.В.....	248
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СВИНИНИ Цигура В.В.....	249
АНАЛІЗ ВМІСТУ БАРВНИКІВ У СКЛАДІ МАРМЕЛАДУ Чікунова А.С.....	250
ВИВЧЕННЯ СОРБЦІЙНОЇ ЗДАТНОСТІ КАВОВОГО ШЛАМУ Чорна О.О.....	251
ПІДВИЩЕННЯ СТАБІЛЬНОСТІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН БЕТА-ГЛЮКАНОМ ДРІЖДЖІВ Шапкіна К.І.....	252
ЯЧМІННЕ БОРОШНО ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНА СКЛАДОВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Фатеева А.С., Шарко О.І.....	253

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969