

**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**

лікарі рекомендували вживати кантуччі з анісом людям, які страждали частими блювотними позивами. Кантуччі навіть отримали другу назву – «біскотті здоров'я». Наведемо особливості рецептурного складу і технології кантуччі. Основними інгредієнтами для приготування кантуччі є борошно, цукор, оливкова олія, вода, дріжджі, сіль. Відрізняються кантуччі від біскотті і процесом формування виробів: формуються напівфабрикати круглої форми і укладаються з малою відстанню один від одного. Вироби розстоюються і випікаються. Охолоджуються. Булочки відокремлюються одна від одної і випікаються [2,3].

Досліджень із використанням вівсяного борошна в технології кантуччі не проводилося. Тому існує необхідність таких досліджень.

Список використаних джерел

1. Холодченко Р. М. Овес голозерний – цінна зернова культура // Р.М. Холодченко \ [Електронний ресурс]. – режим доступу: [www.sworld.com.ua/konfer26/851.pdf](http://www.sworld.com.ua/konfer26/851.pdf).
2. Кудрик А.Д. Італійське печиво підвищеної харчової цінності / А.Д. Кудрик, О.М. Макушева, В.М. Шелудько // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2018-2019 н.р. – Полтава, ПУЕТ. – С.99.
3. Муха Ю.Ю. Особливості технології біскотті і кантуччі / Ю.Ю. Муха, В.М. Шелудько // Наука і молодь в XXI сторіччі: тези доповіді II Міжнародної молодіжної науково-практичної Інтернет-конференції – Полтава, ПУЕТ, 2016, - С.228.

Науковий керівник – канд. тех. наук  
доцент Шелудько В.М.

## **ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ СПІРУЛІНИ ЯК РОСЛИННОЇ БІОДОБАВКИ**

**Ющенко К.О., Миколенко С.Ю.**

**Дніпровський державний аграрно-економічний університет,  
м. Дніпро**

Хлібопекарські та кондитерські вироби традиційно користуються високою популярністю серед дітей, школярів і молоді, проте переважна більшість такої продукції збіднена на біологічно активні речовини. До перспективних джерел білка у XXI столітті належить мікроводорість спіруліна (*Spirulina platensis*), що має високу біологічну активність і харчову цінність, проявляє

фармакологічні властивості. Фармакологічним комітетом спіруліна затверджена як біологічно активна і безпечна добавка до їжі. Дані про ефективність спіруліни та її компонентів слугують підставою для її використання у харчових продуктах лікувального і профілактичного призначення особам із захворюваннями серцево-судинної системи, цукровим діабетом, онкологічними захворюваннями, а також особам, які ведуть активний спосіб життя. Спіруліна є джерелом структурно різноманітних екзополісахаридів, які володіють антиоксидантними, протипухлинними, антибактеріальними властивостями. За даними Міжнародної асоціації із захисту харчових продуктів (IAFP), денна норма споживання спіруліни становить 5–10 г. Білки спіруліни відрізняються збалансованістю амінокислотного складу порівняно з іншими рослинними білками, наприклад, злаками. Спіруліна є багатим джерелом вітамінів, мікро- та макронутрієнтів, містить антиоксиданти, зокрема пігмент фікоціанін, які гальмують окисні процеси в організмі людини.

Оскільки спіруліна має унікальний комплекс поживних речовин і низку біологічно активних сполук, проведено дослідження щодо можливості її використання для виготовлення льодяникової карамелі та хліба пшеничного. Льодяникову карамель готували за рецептурою карамелі «Монпансьє». До рецептури карамелі спіруліну вводили у кількості 1–5 % до маси цукристих речовин під час формування карамельної маси. Додавання спіруліни спричинило збільшення тривалості остигання карамельної маси. Найбільше додавання спіруліни позначається на кольорі і смакових властивостях карамелі. Залежно від концентрації спіруліни колір карамелі варіював від світло-коричневого із зеленуватим відтінком (1 %) до темно-зеленого (3–5 %). Після уведення 1–3 % спіруліни карамель набуває приємного присмаку, проте відчувається певна крупинчастість, яка, проте, не погіршує загальної оцінки продукту. Більшання дозування спіруліни до 5 % спричиняє появу неприємного яскраво вираженого присмаку, але на кольорі продукту майже не позначається. Слід відзначити, що неприємний запах, характерний для спіруліни у вигляді порошку, у разі додавання до рецептури карамелі у кількості 1–5 % до маси цукристих речовин, не відчувається. Використання спіруліни у рецептурі хліба в дозуванні 1–5 % до маси борошна спричиняє зниження питомого об'єму хліба, а дозування 3–5 % негативно позначаються і на формостійкості виробів, яка знижувалась з 4,0 до 3,2. Скоринка виробів набуває зеленого (3 %) і темно-зеленого з коричневим відтінком (5 %) кольору. Структура пористості м'якушки, розжовуваність, смак і аромат також погіршуються, тому такі вироби мають неприйнятні споживчі властивості. Своєю чергою, введення 1 % спіруліни надає приємного смаку й аромату продукту. Отже, спіруліну

як перспективне джерело білка з корисними фармакологічними властивостями можна використовувати для виробництва карамелі і хліба. Проте органолептичні властивості такого харчового інгредієнту обмежують можливу кількість її введення у продукт: для льодяникової карамелі доцільним є дозування 1–3 %, для хліба – менше від 1–2 % до маси борошна.

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

ВИРОБІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ПОРОШКІВ Муқан І.А.....	106
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІЛКОВОГО-ЗБИВНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ШЛЯХОМ МОДЕРНІЗАЦІЇ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ Мурашка А.В.....	108
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТИТОЛУ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ ТИПУ СУФЛЕ Мурзіна А.Е., Павлюченко О.С.....	111
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ПИВНОЇ ДРОБИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ Світлична О.О.....	112
ВПЛИВ БОРОШНА З ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОЇ ПШЕНИЦІ НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ЯКІСТЬ М'ЯКИХ ВАФЕЛЬ Фатєєва А.С., Нєнова Г.С., Медведь С.М.....	114
ФУНКЦІОНАЛЬНІ БАТОНЧИКИ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ХАРЧУВАННЮ «НА ХОДУ» Хміль І.А.....	116
ВІВСЯНЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ ІТАЛІЙСЬКОГО ПЕЧИВА Чилінгарян Ж.В.....	119
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ СПІРУЛІНИ ЯК РОСЛИННОЇ БІОДОБАВКИ Ющенко К.О., Миколенко С.Ю.....	120
<b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>123</b>
THE ROLE OF GASTRONOMIC MASTER CLASSES IN THE POPULARIZATION OF GOOD NUTRITION AMONG YOUTH Maletskiy Maxim, Sytnik Katerina.....	123
ВЕГЕТАРІАНСТВО У СФЕРІ СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ Байдак С.....	124
	473

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](http://www.aprel.od.ua)

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