

**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

реологічних властивостей та унеможливорює тривале зберігання продукту.

Таблиця 1 - Вміст вологи за зонами ізотерм сорбції

Продукт	Вміст вологи, см ³ /100г					
	І зона P/P _s = 0,00...0,25		ІІ зона P/P _s = 0,26...0,75		ІІІ зона P/P _s = 0,76...1,00	
	Сухих речовин	Продукту W=28,5 %	Сухих речовин	Продукту W=28,5 %	Сухих речовин	Продукту W=28,5 %
Суфле на фруктозі	0,0...2,0	0,0...1,4	2,0...36,0	1,4...25,9	36,0...87,0	25,9...62,6
Суфле на ізомальті	0,0...1,0	0,0...0,7	1,0...4,0	0,7...2,9	4,0...69,0	2,0...49,3

Висновок. Врахувавши результати проведених досліджень, можна підсумувати, що оптимальним є створення рецептури суфле на суміші ізомальтиту та фруктози, що дасть змогу збалансувати рівноважну вологість продукту та подовжити термін його зберігання.

ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ПИВНОЇ ДРОБИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ

**Світлична О.О., студентка І курсу магістратури ННІРГБ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
м. Кривий Ріг**

У житті сучасної людини хліб і хлібобулочні вироби відіграють значну роль і становлять 20-25 % від загальної маси споживаної їжі. Особливою групою серед хлібобулочних виробів є бубличні вироби. Бубличні вироби відрізняються низькою вологістю (до 19 %), здатні зберігатися тривалий час і витримують транспортування на далекі відстані. Однак останнім часом спостерігається тенденція зниження обсягу виробництва бубличних виробів. До факторів зниження обсягів виробництва і реалізації бубличних виробів належать втрати їхніх споживчих властивостей під час зберігання (зменшення набухання та інтенсивності запаху, підвищення міцності), а також відсутність продукції функціонального призначення, що відповідає сучасній концепції харчування. Внаслідок

чого виникла проблема удосконалити технології бубличних виробів покращеної якості з підвищеною поживною цінністю.

Перспективним компонентом для виробництва бубличних виробів, що дасть змогу підвищити харчову цінність, поліпшити якість та розширити їхній асортимент є пивна дробина.

Пивна дробина – побічний продукт пивоваріння, що утворюється як залишок після відділення пивного суслу у процесі фільтрації затору. До складу дробини входять оболонки і частинки ендосперму зерна. Вона має світло-коричневий колір, солодкуватий смак і запах солоду, густу консистенцію з грубими і твердими фракціями. Кількість і хімічний склад дробини залежить від якості солоду, кількості несоложеної сировини і сорту пива.

Аналіз літературних даних свідчить, що пивна дробина є важливим джерелом білкових речовин (28%), ліпідів (8%), целюлози (17,5%), екстрактивних (41%) і мінеральних речовин (5,5%). До складу мінеральних компонентів дробини входять Ca, Na, K, Mg, Al, Fe, Ba, Sr та ін. Наявність у пивній дробині великої кількості сирого протеїну, жирних кислот, вітамінів, клітковини свідчить про її високу харчову та біологічну цінність. Зважаючи на високий вміст основних поживних речовин та їхню високу засвоюваність (білкові речовини – 71...76%, жири – 80...82%, екстрактивні речовини – 60...65%, клітковина – 40...45%), пивну дробину доцільно використовувати як харчову добавку для виробництва кулінарної продукції.

Наразі відомо низку технологій хлібобулочних, борошняних кондитерських та макаронних виробів, м'ясних та молочних виробів, дієтичних продуктів з використанням пивної дробини. Доведено можливість додавання пивної дробини у вигляді борошна, екстракту, дріжджового концентрату та ксиліту. Найбільш поширеним є використання борошна із пивної дробини.

У табл. 1 подано порівняльну характеристику складу борошна пшеничного першого сорту і борошна з пивної дробини.

Аналіз даних табл. 1 свідчить, що борошно з пивної дробини відрізняється від борошна пшеничного першого сорту підвищеним вмістом білків, ліпідів, клітковини та більшістю мінеральних речовин.

Аналіз якісного складу білків борошна пшеничного першого сорту і борошна з пивної дробини свідчить, що в борошні з пивної дробини ідентифіковано та кількісно визначено всі незамінні амінокислоти, що є дуже важливим з погляду забезпечення потреб організму повноцінними білками. Встановлено, що у білках борошна із пивної дробини спостерігають підвищений вміст лізину та треоніну, порівняно з білками борошна пшеничного першого сорту. Слід також зазначити, що у складі білків борошна із пивної дробини рівень треоніну, фенілаланіну та тирозину перевищує стандарт ФАО/ВООЗ.

Таблиця 1 – Характеристика складу борошна пшеничного першого сорту і борошна з пивної дробини

Компоненти	Склад компонентів у 100 г продукту	
	Борошно пшеничне першого сорту	Борошно з пивної дробини
Білки	10,6	29,5
Вуглеводи	67,6	46,8
Ліпіди	1,3	7,9
Клітковина	0,2	13,6
Зола	0,7	2,2
Макроелементи:	мг	мг
Р	24	181
Са	115	113,6
Мп	1,1	8
Сu	0,18	2
Fe	2,1	20,5

Отже, заміна частини пшеничного борошна у виробництві бубличних виробів дасть змогу не лише знизити їх собівартість та розширити асортимент, але й отримати вироби, збалансовані за харчовою і біологічною цінністю, з покращеними функціонально-технологічними властивостями.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
Назаренко І.А.

**ВПЛИВ БОРОШНА З ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОЇ ПШЕНИЦІ
НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА
ЯКІСТЬ М'ЯКИХ ВАФЕЛЬ**

**Фатєєва А.С., аспірант, Нєнова Г.С., Медведь С.М.,
студенти СВО «Магістр» ф-ту ТЗіЗБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Харчовий раціон сучасної людини внаслідок пришвидшення темпу життя зазнав істотних змін. Все більшу частку щоденного раціону становлять зручні для швидкого перекусу продукти, в тому числі вафельна продукція. Значний попит спостерігається і на м'які вафлі, які, на відміну від традиційних для нашої країни хрустких виробів, відрізняються пружньо-пластичними властивостями

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
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	123
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

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