

**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 ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

станням соргового борошна до 231% для зразка з 75-ти відсотковим вмістом рисового борошна), що може бути зумовлено його більшою пористістю, а отже, крихкістю. Для всіх дослідних зразків печива показники вологості та намочуваності знаходяться у межах норми.

Висновки. З'ясовано вплив використання соргового та рисового борошна на фізичні та органолептичні показники якості зтяжного печива. Встановлено оптимальні співвідношення рисового борошна до соргового у рецептурі.

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

КРУПА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ – ИСТОЧНИК ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Лысенкова А.И., аспирант
Годун Е.В., студентка IV курса технологического факультета
Учреждение образования «Могилевский государственный
университет продовольствия»,
г. Могилев, Республика Беларусь

В условиях современного ритма жизни, особенно жителей крупных городов, создается все больше препятствий для нормального режима питания. У большинства работников и студентов во время напряженного рабочего дня не хватает для этого времени. В связи, с чем сегодня складывается тенденция перекусить «на бегу» за счет употребления в пищу высококалорийных кондитерских и хлебобулочных изделий, содержащих большое количество легкоусваиваемых углеводов. В результате в рационе питания создается дефицит потребления белка, клетчатки, сложных углеводов, что в свою очередь может стать фактором риска для развития сахарного диабета, атеросклероза, ожирения и др.

Известно, что в рационе питания практически любого здорового человека оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов должно быть близко к 1:1,2:4. Углеводы пищевого рациона человека формируются в основном из крахмала, но включают также целлюлозу, пектин, ди- и моносахариды. Одним из основных источников этих веществ являются крупяные продукты, которые, по мнению диетологов, должны занимать основную часть в структуре питания современного человека. В связи с чем перспективно создавать крупяные продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, при употреблении которых организм получит хороший заряд энергии на длительное время.

На кафедре технологии хлебопродуктов МГУП ведется работа по получению нового вида крупы недробленой из твердой пшеницы. Для Республики Беларусь твердая пшеница – новая зерновая культура, тем не менее, в последние годы осуществляется большая работа над ее селекцией и выращиванием. Зерно этой культуры имеет высокую пищевую ценность благодаря большому содержанию общего белка. Анализ микроструктуры зерновки твердой пшеницы показал, что крахмальные гранулы плотно погружены в белковую матрицу стекловидного эндосперма. Это снижает биологическую доступность крахмала, поэтому он будет медленнее усваиваться организмом чело-

века, давая более длительное чувство насыщения. В связи с чем при получении крупы следует сохранить целостность эндосперма.

На сегодняшний день из твердой пшеницы вырабатываются несколько видов дробленых круп, в процессе производства которых нарушается белково-углеводная матрица ядра за счет интенсивной обработки поверхности зерна и использования процесса дробления крупы. Это, в свою очередь, значительно повышает гликемический индекс при употреблении каш из таких круп.

Разрабатываемая нами технология предусматривает бережную обработку зерновки с целью максимального сохранения структуры эндосперма и получения крупы повышенной биологической и физиологической ценности.

Таким образом, созданная нами крупа и каша из нее будет обладать повышенной пищевой ценностью и может служить прекрасным компонентом питания людей, ведущих активный образ жизни или занимающихся тяжелым физическим трудом.

Научный руководитель – к.т.н., доц., зав. каф. ТХП Косцова И.С.

ИЗУЧЕНИЕ СЕМЕННЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПРОСА КАК ОСНОВЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО ГО ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ

**Масальцева А.И., магистрант кафедры «Технология хлебопродуктов»
Учреждение образования «Могилевский государственный
университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последнее время актуальной является задача расширения ассортимента отечественных продуктов питания, в производстве которых используется местное растительное сырье.

Большой интерес к просу как культуре продовольственного и кормового назначения объясняется сравнительной дешевизной его производства и невысокой требовательностью к почвенно-климатическим условиям. Приобретая зерно для проращивания, необходимо обратить внимание на его качество. Зерно не должно быть прелым, деформированным, пересушенным или иметь пятна. Недопустимо наличие среди них каких-либо насекомых. Сырье, предназначенное для получения нового зернопродукта, должно соответствовать требованиям: просо – ГОСТ 22983-88; вода питьевая – СанПиН 10-124 РБ 99, СТБ 1188-99. Не допускается применение зерна: проросшего в поле, с посторонним запахом; с изменившимся цветом оболочек; с низкой степенью прорастания.

По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов) зерно проса должно соответствовать ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

Содержание радионуклидов в зерне не должно превышать действующих республиканских допустимых уровней, утвержденных в установленном порядке.

КИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Абрамова А.Г., Коваль О.В.	56
МУЧКА ТА ЖМИХ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ ЯК ДЖЕРЕЛО ОТРИМАННЯ НЕКРОХМАЛЬНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ Битка Т. В.	57
СЕМЕННЫЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА И СЕМЯН КАК КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ СЫРЬЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ Галдова М.Н.	58
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Гребонос К.І.	59
ПЕРСПЕКТИВА ГРЕЧАНОЇ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ Калина В.С., Гола А.В.	60
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВМІСТОМ БДЖОЛИНОГО ОБНІЖЖЯ Калина В.С., Олійник О.В.	62
РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА Козяр Ю.В.	63
КРУПА ІЗ ТВЕРДОЇ ПШЕНИЦЬОЇ – ІСТОЧНИК ЗДОРОВОГО ПИТАННЯ Лысенкова А.И., Годун Е.В.	64
ИЗУЧЕНИЕ СЕМЕННЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПРОСА КАК ОСНОВЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ Масальцева А. И.	65
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	66
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА Микитенко М.П.	67
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ В ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛЕТ БЕЗ ЦУКРУ Моргунова Ю.В.	69
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПЕРЕВАГИ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ НА СПОНТАННИХ ЗАКВАСКАХ Оніщук А.М.	70
НИЗЬКОКАЛОРИЙНІ ПОМАДНІ ЦУКЕРКИ Онофрійчук О.С., Єрмакова С.С., Моренець А.О.	71
НАСІННЯ ЧІА – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ	

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