

**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 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

## **БОРОШНО НУТОВЕ – ОСНОВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**Вакуленко А.В., бакалавр 1 курсу  
інженерно-технологічного факультету  
Дніпровський державний аграрно-економічний університет,  
м. Дніпро**

Боби нуту містять білки, жири, клітковину, велику кількість мінеральних речовин і вітамінів. У його складі міститься велика кількість калію і кальцію, а також селену. Ці елементи впливають на регуляцію кровотворення і запобігають розвитку багатьох хвороб, зокрема й онкологічних. Також застосування нуту в харчуванні сприяє лікуванню ендокринних порушень, аритмії серця, нервових хвороб, розчиненню утворень у жовчному і сечовому міхурах, нормалізації артеріального тиску, зміцненню серцевого м'яза, підвищенню еластичності судин.

Кондитерські вироби мають широку популярність та доступність серед населення. Так, в асортименті борошняних кондитерських виробів третю частину займають кекси. Відомо, що значна частина кексів виробляється на основі масляного бісквітного тіста, яке характеризується великою енергетичною цінністю і наявністю жирів [1], тому актуальним є використання борошна з бобів нуту для підвищення їх біологічної цінності і надання функціонального та лікувально-профілактичного призначення.

Борошно пшеничне вищого сорту є невід'ємним рецептурним компонентом у технології виробництва борошняних кондитерських виробів. Готові вироби на його основі мають гарний зовнішній вигляд і приємний смак, проте для організму такі вироби не несуть жодної користі, а людям хворим на целиакію взагалі не можна їх вживати. Целиакія – це автоімунне захворювання, викликане непереносимістю глютену (фракції білків пшениці, ячменю, жита і тритикале). Нутове борошно відноситься до безглютенової сировини і має кращий хімічний склад порівняно з пшеничним борошном вищого сорту (табл. 1) [2].

З таблиці 1 видно, що нутове борошно може бути альтернативним джерелом білку, вміст якого в 2 рази переважає пшеничне борошно. В ньому у переважній кількості містяться необхідні для повноцінного розвитку організму людини кальцій, фосфор, магній, які сприяють нормальному функціонуванню серцево-судинної, нервової системи, профілактиці при дерматиті, аутизмі, синдромі дефіциту уваги. За вмістом вітамінів борошно з бобів нуту багате на такі вітаміни як токоферол і аскорбінову кислоту, також на

відміну від пшеничного борошна містить невелику кількість вітаміну А.

Таблиця 1 – Хімічний склад борошна з бобів нуту та пшеничного вищого сорту

Найменування	Вміст, у 100 г продукту	
	Борошно пшеничне в/с	Борошно нутове
Білки, г	10,3	20
Жири, г	1,1	2,29
Вуглеводи, г	76	58
Клітковина, г	3	4
Зола, г	0,5	2,36
Нейтральні ліпіди, г:	1,08	4,5
Мінеральні речовини		
Кальцій, мг	18	246
Фосфор, мг	86	383
Магній, мг	16	125
Залізо, мг	1,2	2,5
Натрій, мг	3	70
Калій, мг	122	932
Хлор, мг	20	46
Марганець, мг	0,6	2,1
Цинк, мг	0,7	2,8
Мідь, мг	100	648
Вітаміни		
<b>В<sub>1</sub></b> , мг	0,57	0,51
<b>В<sub>2</sub></b> , мг	0,44	0,16
<b>В<sub>6</sub></b> , мг	-	0,55
<b>РР</b> , мг	1,2	2,25
<b>Е</b> , мг	2,57	8,33
<b>А</b> , мг	-	0,19
<b>С</b> , мг	-	3,87

Література:

1. Иоргачева Е. Г. Влияние мучных композитных смесей на показатели качества бисквитных полуфабрикатов / Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2010. № 3. С. 17–21.

2. Коршунова Г.Ф. Доцільність використання борошна з біоактивованих бобів нуту в технології виготовлення борошняних виробів / Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган Барановського. Технічні науки. 2014. № 1. С. 72–78.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Калина В. С.

БОРОШНО НУТОВЕ – ОСНОВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Вакуленко А.В.....	68
ГАРБУЗОВІ ВИСІВКИ ЯК ЗБАГАЧУВАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ БОРОШНЯНО-КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Діканова О.В.....	70
<b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>72</b>
WAYS TO CORRECT SENSORY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF FRUIT DRINKS WITH NATURAL BIOPOLYMERS FOR HEALTHY FOOD RESTAURANTS Dotsenko Yulia, Kurishova Anastasia .....	72
COMMODITY CHARACTERISTIC OF SQUID DISH WITH USING BIOTECHNOLOGICAL TECHNIQUES AND SOUS VIDE Nikitchina Antonina, Volkova Karolina .....	73
ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ДЕСЕРТУ ДІАБЕТИЧНОГО НАПРАВЛЕННЯ Акопян А.З.....	75
ТРЕНД СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ — ВЕГЕТАРІАНСТВО Бендина В.....	77
НАПІЙ ІМУНОСТИМУЛЮЮЧОЇ ДІЇ З КАЛИНОЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Боброва О.Я.....	80
WELLNESS-НАПОЇ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА РАЦІОНУ СУЧАСНОЇ ЛЮДИНИ Гудзь Я.О.....	82
POST-COVID: ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Дорожко В. В.....	84
МЕЛАНІН ЛУШПИННЯ СОНЯШНИКА: ОТРИМАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА Дорохтей В. В.....	86
БЕТАЛАЇНИ ЯК НАТУРАЛЬНІ ХАРЧОВІ БАРВНИКИ ТА ІНДИКАТОРИ ЧАСУ І ТЕМПЕРАТУРИ Закідишева Л. А.....	88