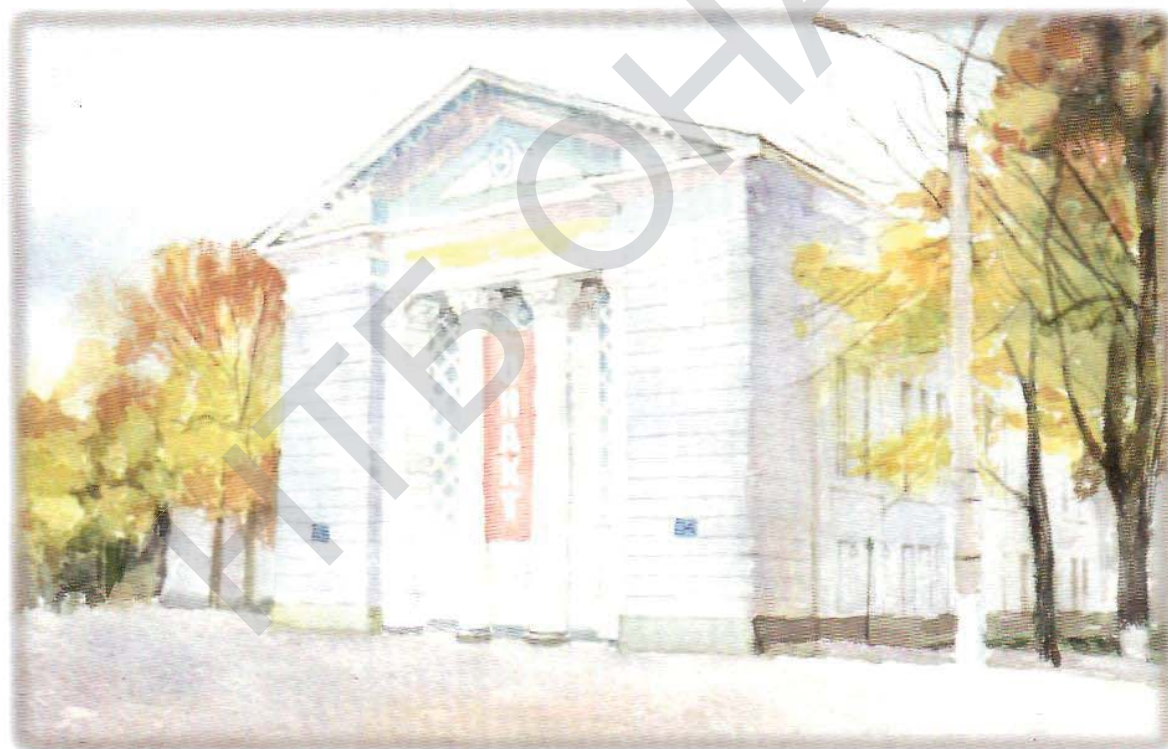


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **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

## **МЮСЛИ КАК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

**Колесниченко И.Н., аспирант кафедры ТПЗ  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Научно-техническая политика государства в области питания должна быть направлена на укрепление здоровья населения. Для выполнения этой задачи необходимо производство доступных пищевых продуктов высокого качества.

Анализ общих тенденций в потреблении зерновых продуктов показал значительное увеличение в рационе жителей Украины круп и крупяных изделий, требующих минимальной кулинарной обработки.

В связи с этим является актуальным создание новых зерновых продуктов, сбалансированных по составу и обогащенных биологически активными компонентами. Одними из таких продуктов являются зерновые завтраки и мюсли. Часто мюсли обогащают синтетическими витаминами и минералами, однако более перспективным способом является обогащение зерновых мюсли натуральными растительными компонентами.

Зерновые компоненты мюсли являются богатыми источниками пищевых волокон (растворимых и нерастворимых), которые помогают снизить уровень холестерина в крови. К таким волокнам в первую очередь относят гемицеллюлозы и бета-глюкан, присутствующие в овсе и ячмене и способствующие стабилизации уровня сахара в крови, нормализующие пищеварение и микрофлору кишечника человека.

Добавление в рецептурную смесь сублимированных или сушеных фруктов и ягод позволяет обогатить получаемые продукты витаминами, микроэлементами и другими биологически активными веществами, которые повышают иммунитет человека, его сопротивляемость заболеваниям и способны улучшить многие физиологические процессы в организме человека, позволяя ему долгое время сохранять активный образ жизни. Также добавление различных вариантов фруктово-ягодных смесей к зерновым компонентам позволяет разрабатывать мюсли различной вкусовой направленности.

Богатейший состав каждого из видов мюсли делает этот продукт необыкновенно полезным. Уникальное сочетание так называемых «быстрых» и «медленных» углеводов дает возможность организму быстро почувствовать насыщение.

Исходя из суточной потребности взрослого человека в питательных веществах, потребление 100 г многокомпонентных мюсли на основе зерновых хлопьев на 10-15 % удовлетворяет суточную потребность человека в белках, на 15-20 % – в углеводах и на 5-7 % – в жирах.

Основным отличием мюсли от традиционных крупяных продуктов является быстрота их приготовления. Темп жизни современного человека требует продуктов питания не только вкусных, полезных, но и таких, на приготовление которых затрачивается минимум времени. Это имеет большое значение, как для населения больших городов, так и для людей, находящихся в удаленных от привычного комфорта условиях (походы, командировки и т.д.).

Мюсли являются не только полезным продуктом питания, но и имеют отличные вкусовые качества. Благодаря этому их производство является перспективным и актуальным.

Научный руководитель – д-р техн. наук, доцент Жигунов Д.А.

|   |     |
|---|-----|
| ВПЛИВ ДЕЯКИХ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ДЕЗІНТЕГРУЮЧИХ<br>ФАКТОРІВ НА ВИХІД БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ФРАГМЕНТІВ<br>ПЕПТИДОГЛІКАНІВ КЛІТИННИХ СТІНОК БАКТЕРІЙ<br>Капустян А.І., Чорна А..... | 166 |
| РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КАПКЕЙКІВ<br>Карпюк Г.С.....   | 167 |
| РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧОГО НАПОЮ «БАНАНОВИЙ СМУЗІ<br>Касянчук А.В.....  | 168 |
| ПЕРЕДУМОВИ КОНСТРУЮВАННЯ ВИРОБІВ<br>ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА В ТЕСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ<br>СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ<br>Кобеняк С.О.....   | 169 |
| ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СУХОЇ КАРТОПЛЯНОЇ ДОБАВКИ У<br>ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ<br>ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ ТІСЛОВИХ ЗАГОТОВОК<br>Коваленко О.А.....             | 170 |
| МЮСЛИ КАК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ПИТАННЯ<br>Колесниченко І.Н.....  | 171 |
| РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО<br>ВИБОРУ КОНСЕРВІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ<br>Колісниченко В.О.....  | 173 |
| ВИРОБНИЦТВО КАПСУЛЬОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ<br>ЯК ПРОДУКТУ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ<br>Коротаєва Є.О., Неклеса О.П., Пивоваров П.П.....                                   | 174 |
| УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ<br>З ВИКОРИСТАННЯМ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ,<br>ЗБАЛАНСОВАНИХ ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ<br>Котляр Є.О.....                      | 175 |
| ПРОРОЩЕНЕ НАСІННЯ ЛЬОНУ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНА<br>СИРОВИНА У ТЕХНОЛОГІЯХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ<br>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ<br>Краєвська С.П.....   | 176 |
| ОПТИМІЗАЦІЯ УМОВ КУЛЬТИВУВАННЯ<br>КАРОТИНСИНТЕЗУЮЧИХ ДРІЖДЖІВ<br>Краєвська І.М.....   | 177 |
| ИЗУЧЕНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ ИНУЛИНА<br>В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ<br>Крикливец Д.А.....   | 178 |
| ПЕРСПЕКТИВЫ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА<br>ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ<br>Крикливец Д.А.....  | 179 |

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