

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Є** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**VI Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування здорового  
способу життя у молоді»**



**5-6 листопада 2013 року**

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  
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент  
доктори наук, ст. наук. співр.  
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко  
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова  
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,  
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,  
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

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

го сир'я на стадії приготування СКС, що має підвищену біологічну цінність, а також антиоксидантні, антимікробні та фунгіцидні властивості. До такого нетрадиційного місцевого сир'я можна віднести кору дуба, траву ехінацеї пурпурної, лист крапиви.

На кафедрі технології хлібопродуктів були розроблені рецептури СКС для приготування ржано-пшеничних виробів з використанням нетрадиційного сир'я, отримані їх зразки. Вони були закладені на зберігання, в процес якого було досліджено вплив нетрадиційного сир'я на показники якості хлібобулочних виробів, приготуваних на основі СКС. При оцінці органолептичних показників готових виробів було помічено помітне їх покращення для зразків хліба з введенням нетрадиційного сир'я, які мали більш інтенсивно виражену характеристику, порівняно з контрольними. З фізико-хімічних показників оцінювали пористість, формостійкість, удільний об'єм. Найкращі показники мали зразки, в рецептурний склад СКС яких входили кора дуба та трава ехінацеї пурпурної. Введення нетрадиційного сир'я в рецептуру СКС сприяло підвищенню пористості хліба, отриманого на їх основі, в середньому на 1,5...8,0%, формостійкості на 5,0...13,0%, удільного об'єму на 2,0...6,0%.

Органолептичні та фізико-хімічні показники якості хлібобулочних виробів, приготуваних на основі СКС з використанням нетрадиційного сир'я, відповідали вимогам ТНПА та зберігалися на протязі всього періоду зберігання СКС. Також було помічено, що через п'ять днів з моменту випічки в контрольних зразках відбувалося формування пліснявої мікрофлори, чого не спостерігалося в зразках, що містять в своєму складі нетрадиційне сир'я, яке зберігало свою антиоксидантну, бактеріцидну активність та в готових виробах.

Таким чином, проведені дослідження показали, що введення в рецептуру СКС для приготування ржано-пшеничного хліба використаного нетрадиційного сир'я дозволяє покращити за рядом показників якість готової продукції на їх основі, а також підвищити вміст біологічно цінних білків, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, а також знизити енергетичну цінність.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Гуринова Т.А.

## **ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

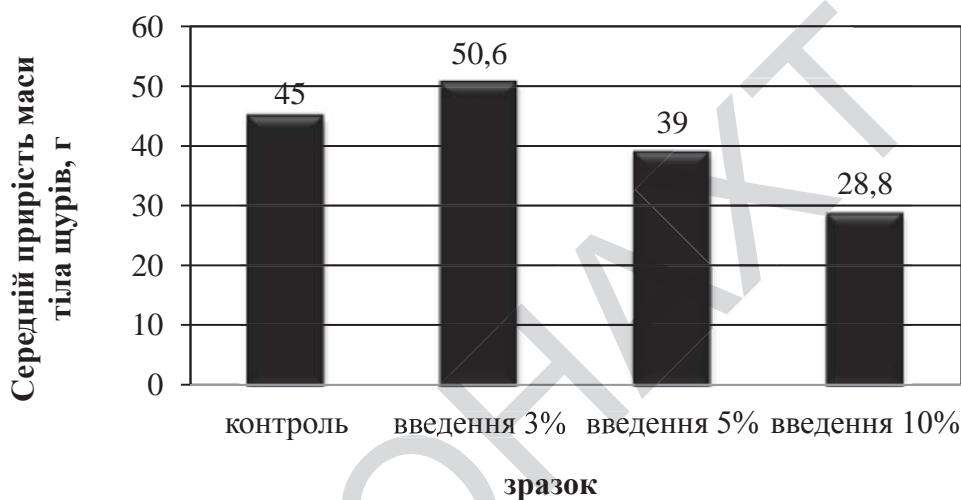
**Турпурова Т.М., канд. техн. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Світове виробництво харчових курячих яєць і м'яса птиці забезпечує більше 30 % потреби населення в натуральних продуктах харчування тваринного походження. Повноцінний білок, оптимальний жирно-кислотний, вітамінний і мінеральний склад курячих яєць сприяють постійному нарощуванню їх виробництва та споживання.

Годування птиці надає, як правило, вирішальний вплив на поживні, смакові і товарні якості яєць. Мінеральні речовини в годуванні птиці відіграють важливу роль. Для нормальної життєдіяльності, перш за все, необхідні кальцій, фосфор, натрій та ін.

На засвоєння кальцію впливає: оптимальне співвідношення кальцію та фосфору (в раціоні курей-несучок таке співвідношення повинно бути 2:1); наявність вітаміну D в раціоні та інших супутніх біологічно активних речовин; час годівлі повинен бути таким, щоб мінімум 60 % корму птиця споживала у другій половині дня, коли утворюється шкаралупа; сільськогосподарській птиці згодовувати комбікорм у такому вигляді, щоб кальцій довше затримувався в шлунку, рівномірно надходив в кров протягом доби; не менш важливим є введення до раціону органічних кислот.

На покращення засвоєння кальцію впливає лимонна кислота, яка утворює з кальцієм добре розчинні і легко засвоювані комплекси. Нами було взято екструдовану мінеральну добавку до складу якої входить 1 % лимонної кислоти, і вводили в кількості 3, 5 та 10 % до основного раціону. Продуктивну дію добавки оцінювали за приростами маси щурів (рис. 1).



**Рисунок1 – Середній приріст маси тіла щурів**

Із наведених даних на рис. 1 видно, що до основного раціону можна вводити не більше 3 % екструдованої мінеральної добавки з введенням 1 % лимонної кислоти. Підтвердженням цього є визначення щільності кісток лабораторних тварин. Щільність кісток лабораторних тварин при годівлі комбікормом, до складу якого вводили 3 % екструдованої мінеральної добавки з введенням 1 % лимонної кислоти, на 1 % більше, ніж щільність кісток лабораторних тварин, яким згодовували стандартний комбікорм.

Визначення вмісту кальцію в сироватці крові щурів, які отримували 3 % екструдованої мінеральної добавки з вмістом 1 % лимонної кислоти показали, що він становить  $2,58 \pm 0,05$  ммоль/л при  $2,36 \pm 0,06$  ммоль/л у контролі ( $p < 0,05$ ), що на 9,3 % більше. Таким чином, отримані результати свідчать про високу біологічну ефективність використання екструдованої мінеральної добавки з введенням лимонної кислоти.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Єгоров Б.В.

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Турпурова Т.М.....	88
БЕТА-ГЛЮКАН ДРІЖДЖІВ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Шапкіна К.І., Кудряшова Ю.Є.....	90
НЕЙТРАЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ НАДЛИШКУ ВІЛЬНИХ РАДИКАЛІВ БІОКОМПОНЕНТАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Гавриленко В.К.....	91
МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Ворков Є.Р.....	92
СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ	
Калугіна Ю.Г.....	93
ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
Власова М.В.....	94
ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
Борисенко С.В.....	95
ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ	
Кожина А.С., Медведева М.С.....	96
ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА	
Буланша Н.А.....	97
С-ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ	
Дьяков О.В.....	98
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБОЛОЧЕК ЗЕРНА ГОРОХА	
Полынкoвa Н.Э.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ	
Калаянова В.В.....	100
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ	
Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В.....	101
ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Жураківська М.В.....	102
ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	
Ніконова І.С.....	103
ОЦІНКА ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЖИРІВ ПЕРСПЕКТИВНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
Носова Н.Ю.....	105

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**  
**молодих учених та студентів**  
**з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**  
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц  
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна  
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848