

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

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

НТБ ОНХАТ

Дуже цікавим є використання у харчовій промисловості екстракту лаванди. Його застосовують при безсонні, неврозах, загальної слабкості зі схильністю до зниження кров'яного тиску, підвищеної стомлюваності, поганому настрої, меланхолії, неврастенії, дитячої дебільності, шкірних захворюваннях нервового походження. Лаванда – один з кращих ароматизаторів повітря в закритих приміщеннях.

Екстракт лаванди рекомендовано для лікування неврастенії, вегето-судинної дистонії, запальних процесів в нирках, надниркових залозах, сечовому міхурі, простудних захворюваннях, ангіні, кашлюку, клімактеричному неврозі. Зовнішньо екстракт лаванди застосовується при лікуванні радикуліту, невритів, остеохондрозу, хвороби Бехтерева, а також трофічних виразок при варикозному розширенні вен.

Фруктові екстракти, а зокрема, незвичні африканські ботанічні екстракти (баобаб, алое вера), також мають високу поживну цінність та корисність для організму.

Всі ці приклади мають як індивідуальні, так і загальні якості, що є цінними при додаванні до харчових продуктів. Кожен містить есенціальні біологічні елементи, необхідні людині. Важливо пам'ятати про їх роль у харчовій промисловості.

Науковий керівник – к.т.н., доцент, Бурдо А.К.

ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ У БОРОШНЯНИХ ВИРОБАХ

Мукан І.А., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Харчування є важливим фактором, що впливає на стан здоров'я сучасної людини, зв'язує з навколишнім середовищем, впливає на здатність організму протистояти несприятливим умовам. Близько 40% асортименту продуктів харчування припадає на борошняні і кондитерські вироби, споживання яких у світі в загальному обсязі продуктів харчування займає вагоме місце. Вони не задовольняють потреби сучасної людини в мінеральних елементах та біологічно активних речовинах, при цьому мають суттєву енергетичну цінність. Зменшилося споживання вітамінів, мінеральних сполук, основних харчових речовин, поряд зі зниженням харчової цінності багатьох кондитерських і борошняних виробів. Через такий дисбаланс збільшився ріст ряду захворювань, таких як шлункові, серцево-судинні, онкологічні та інші, що є загрозливими для нації України. Тому актуальною проблемою для України є виробництво борошняно-кондитерської продукції, що характеризуються підвищеною біологічною і харчовою цінністю, з високими споживчими властивостями [1].

Метою даної наукової роботи явилася розробка технології приготування борошняно-кондитерських виробів на основі порошоків моркви та паприки.

В ході літературного огляду було виявлено наступне: порошок моркви має легку жовтогінну, протизапальну дію, зміцнює нігті та волосся, підвищує гостроту зору та імунітет, нормалізує травлення, знижує рівень холестерину в крові, покращує обмін речовин [2].

Порошок паприки – містить біологічно активні речовини, які благотворно впливають на кровоносну систему, перешкоджаючи утворенню тромбів.

Людям, що страждають від зайвої ваги, часто рекомендують поєднувати вживання паприки з різними стравами, в зв'язку з тим, що солодкий перець не тільки покращує смакові якості їжі, але і здатний прискорювати процеси травлення. Відомо,

що користь паприки сушеної полягає і у вмісті вітаміну С, що надає їй імуностимулюючих властивостей [3].

Розробка технології приготування бісквітів з використанням сухих порошоків моркви та паприки дозволить одержати вироби, збагачені харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами. В основу визначення оптимальної кількості порошоків, що увійшли до рецептури, було покладено органолептичні показники якості. В тісто овочеві порошки були введені після перемішування з відповідною кількістю борошна.

Фізико-хімічні, органолептичні та мікробіологічні показники якості одержаних бісквітів відповідали нормативам.

Розрахунки показали, що вироби у порівнянні з контролем мають підвищений вміст харчових волокон та меншу калорійність.

Концепція тренду превентивного та здорового харчування передбачає те, що найбільшу актуальність мають продукти з підвищеною біологічною цінністю. До таких продуктів доцільно віднести бісквіти з овочевими порошками.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Колесніченко С.Л.

Література

1. Проблема мікроелементів у харчуванні населення України та шляхи її вирішення [Електронний ресурс] / В. Н. Корзун, І. П. Козярин, А. М. Парац [та ін.] // Проблеми харчування. – 2007. – № 1. – С. 5–11. – Режим доступу: http://www.medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2007/n07_1_1.htm.
2. Н.Н. Тіпсіна, Є.А. Тіпсін « Використання порошку моркви в харчовій промисловості» УДК 664:663.432 Вестник КрасГАУ. 2014. №4

НОВІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАФІНІВ

Гончарук Н. В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Згідно із прогнозами провідних фахівців світу в галузі харчування та медицини, найближчими десятиріччями частка продуктів спеціального призначення в розвинених країнах складатиме до 30% загального продуктового ринку [1].

Борошняні кондитерські вироби користуються значним попитом у населення. Разом з цим вони мають незбалансований склад, високий вміст жирів і вуглеводів та відносно низький – білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів. У зв'язку з цим актуальності набуває розроблення нових видів борошняних кондитерських виробів збалансованого складу чи збагачення існуючих функціональними інгредієнтами [1].

Для виробництва борошняних кондитерських виробів характерним є широке використання борошна пшеничного та житнього, а введення до їх складу інших видів борошна обмежується незадовільністю структурно-механічних та органолептичних властивостей готових виробів [2, 3]. З іншого боку, покращення харчової цінності продукту можливо досягти використанням сировини різного нутрієнтного складу, в даному випадку – використанням нетрадиційних видів борошна. Розглянемо деякі з них. Кожен вид борошна має унікальні властивості, неповторний смак. Спельтове борошно виготовляють із давнього сорту пшениці – спельти.. Колір паляниці всередині – кремовий, сам виріб – ароматний. В спельті амінокислот та вітамінів на 20-60%

СОУСИ ІЗ ІМУНОМОДУЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Масляк І.В.	101
СУХІ СНИДАНКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ	
Якименко І.О.	102
НЕТРАДЦІЙНІ ЕКСТРАКТИ ДЛЯ КОРИСНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Терентьєва А.К.	104
ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ У БОРОШНЯНИХ ВИРОБАХ	
Мукан І.А.	105
НОВІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАФІНІВ	
Гончарук Н. В.	106
ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Серенко А.А.	108
ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЇ РОСЛИННИХ «МОЛОЧНИХ» НАПОЇВ	
Твердохліб А., Доценко Ю.І.	110
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗБАГАЧЕНОЇ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ	
Руслана Ш.Ю.	112

РОЗДІЛ 5 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВЛАСНИЙ КАПІТАЛ ПІДПРИЄМСТВА: ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЙОГО ФОРМУВАННЯ	
Митрофанов О.С.	115
ПОНЯТІЙНИЙ АПАРАТ ТЕРМІНУ «ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ» ЯК ОБ'ЄКТ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ	
Горбатюк І.С.	116
НОВИЙ ПІДХІД ДО РИЗИКУ У СТАНДАРТІ ISO 22000:2018	
Іокіманська А.С.	118

РОЗДІЛ 6 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОСОБЛИВОСТІ ТЕМПЕРУВАННЯ ДЕСЕРТНОГО ШОКОЛАДУ	
Маринова Г.Г.	121
СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНИЙ МЕТОД ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЗНАЧЕННЯ БАРВНИКІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.	122
ВИБІР КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ТВЕРДИХ ПАРФЮМЕРНИХ КОМПОЗИЦІЙ	
Маринова Г.Г.	124

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4