

**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. Турпунова

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. Турпунова

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

ГАРБУЗОВІ ВИСІВКИ ЯК ЗБАГАЧУВАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ БОРОШНЯНО-КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

**Діканова О.В., магістр 1 курсу
інженерно-технологічного факультету
Дніпровський державний аграрно-економічний університет,
м. Дніпро**

На сьогоднішній день аналіз харчового ринку стимулює науковців розробляти і впроваджувати нові збалансовані продукти, які б підходили людям усіх вікових груп, що ведуть різний спосіб життя, а також вдосконалювати рецептуру існуючих продуктів з метою покращення їх функціональної дії. Зростаючий попит на спеціальні та інноваційні продукти потребує вирішення задач, що виникають при виробництві традиційних виробів, які б одночасно відповідали вимогам здорового способу харчування й були б доступні за ціною.

Відповідно даним Інституту харчування, у більшості населення України виявлені порушення повноцінного харчування, що зумовлені нестачею вітамінів, макро- і мікроелементів, повноцінних білків, харчових волокон.

В результаті такого харчування в нашій країні тривалістю останніх двох десятиріч майже вдвічі підвищився рівень захворюваності населення на розлади харчування та порушення обміну речовин, спостерігається виразна тенденція до набирання зайвої ваги тіла та ожиріння.

Недостатнє споживання харчових волокон є одним із факторів захворювань шлунково-кишкового тракту, цукрового діабету, ішемічної хвороби серця, жовчнокам'яної хвороби. Не зважаючи на те, що харчові волокна в тонкому кишківнику практично не засвоюються, нормальне травлення без них неможливе.

Харчові волокна – комплекс біополімерів, що містять полісахариди та є незамінним джерелом есенціальних речовин, необхідних для нормального функціонування організму. Добова потреба людини у харчових волокнах становить 25-40 г на добу, в той час як українцем в середньому споживається близько 15 г харчових волокон, що є недостатньою кількістю для організму людини.

Бородаєм Д. встановлено, що одним із продуктивних способів збагачення та покращення функціональних властивостей борошняно-кондитерських виробів є внесення харчових волокон рослинного походження таких культур як ячменю, жита, і гарбуза безпосередньо в тістову заготовку.

Продукти переробки гарбуза мають привабливий запах і приємний смак, багаті есенціальними поліненасиченими жирними

кислотами, харчовими волокнами, макро- і мікроелементами, вітамінами і мінеральними речовинами.

Жмих гарбузового насіння - цінна білкова добавка, яка легко засвоюється за рахунок високого вмісту повноцінного білка. Користь такої клітковини полягає в утриманні в хімічному складі продукту вітамінів групи А, В, С, К, РР, F.

Аналізуючи працю вчених з питання дослідження хімічного складу рослинних висівок, проведено їх порівняльну характеристику, що представлено в таблиці.

Таблиця – Порівняльна характеристика поживної цінності та хімічного складу рослинних висівок

Складові	Висівки з жита	Висівки з ячменю	Висівки з пшениці	Висівки з вівса	Висівки з гарбузового насіння	Добова потреба людини
Вміст, г/100 г продукту						
Білки	11,0	14,9	15,6	17,3	27,0	80-100
Жири	3,0	3,6	4,3	7,03	10,0	85-90
Вуглеводи	75,3	65,3	64,5	66,22	50,6	400-500
Макроелементи, мг/100 г продукту:						
Калій	59	62	1260	566	60	2000-3000
Кальцій	989	972	70	58	980	800
Магній	610	520	448	235	601	400
Залізо	5	6	14	5,41	4	15
Цинк	7	5	7	3,11	6	10-15
Фосфор	1010	950	950	634	1008	1000-1500
Вітаміни, мг/100 г продукту:						
B1	0,56	0,87	0,75	1,17	0,90	2-3
B2	0,69	0,40	0,26	0,22	0,54	2,5-3,5
B6	0,24	0,69	1,3	0,165	0,5	90-100
A	0,16	0,18	-	-	0,22	1,5-2,5
K	0,5	0,23	0,0019	0,003	0,47	-

З таблиці видно, що гарбузові висівки містять більшу кількість білків на 10-16 % та жирів на 3-7 % у порівнянні з представленими висівками.

Отже, використання гарбузових висівок при виробництві борошняних кондитерських виробів дозволяє перетворити «збіднілий» продукт на товар підвищеної поживної цінності.

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
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	72
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 ДІСТИЧНОГО 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