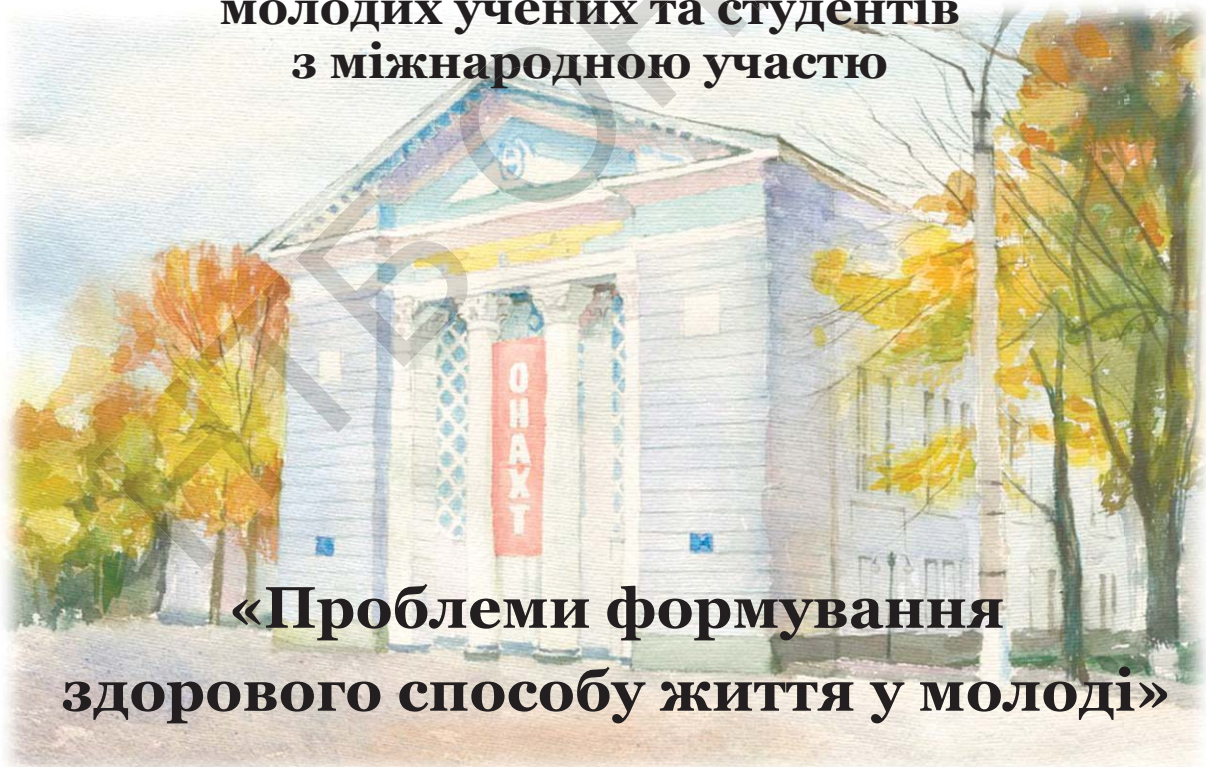


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВМІСТОМ БДЖОЛИНОГО ОБНІЖЖЯ

Калина В.С., канд. техн. наук, доцент,
Олійник О.В., магістр факультету ТЗПСГП
Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро

Кондитерські вироби (КВ) користуються широким попитом у споживачів. Водночас вони відносяться до висококалорійних продуктів з високим вмістом жирів, вуглеводів і відносно низьким – білків, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон тощо. Завдяки їхньому нерегульованому споживанню постійно зростає кількість людей із такими захворюваннями, як серцево-судинні, цукровий діабет, ожиріння, атеросклероз та ін.. Аналіз хімічного складу КВ свідчить про незбалансованість, що спонукає до створення нових виробів із поліпшеними споживними властивостями, підвищеною біологічною цінністю та зниженою енергетичною цінністю [1]. Тому актуальним залишається питання використання в технологічному процесі нетрадиційної сировини та альтернативних інгредієнтів.

Альтернативним інгредієнтом, що дозволить розширити асортимент КВ може стати бджолине обніжжя (БО) – складна, концентрована рослинно-бджолина продукція з унікальними споживчими й лікувальними властивостями. Завдяки вмісту біологічно активних сполук, мікро- та макроелементів БО, як лікувально-профілактичний засіб та біоактивна харчова добавка набуває широкого попиту [2]. За даними вчених БО містить вуглеводи, повний набір амінокислот, близько 30% білків, що не поступаються білкам молока, яловичини, яєць. До складу БО входять: коферменти, ферменти, вітаміни, нуклеїнові та органічні кислоти, нуклеопротейіди, дезоксирибоза, фолікулярні гормони, жирні кислоти (лінолева та ліноленова), ліпіди й ліпоїди (лецитин), тритерпенові, фенольні сполуки (фенолокислоти, флавоноли, лейкоантоціани, катехіни тощо), пектини, целюлоза, фітонциди, пігменти й багато інших БАР. Серед вітамінів, що входять до складу БО, превалюють вітаміни групи В, біотин, токоферолі, аскорбінова і ніотинова кислоти, каротиноїди, вітамін Р. БО багате на солі калію і фосфору, містить 28 мінералів, з яких 22 аналогічні складовим сироватки крові [3]. Загальновідомо, що таке обніжжя має природні блокатори розвитку ракових клітин людського організму.

Для повноцінної та злагодженої роботи всього організму людини, необхідно включати до раціону продукти, що багаті мінеральними речовинами, вітамінами та іншими корисними речовинами. Такі продукти мають оздоровчий вплив на організм людини, забезпечують профілактику аліментарнозалежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- і макроелементів, інших есенціальних речовин.

Таким чином створення КВ з використанням БО якісно покращить його споживчі характеристики і біологічну цінність.

Науковий керівник – д.т.н., професор Чурсінов Ю.О.

Література.

1. Ткаченко А.С. Пошуки шляхів зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. – 2015. – №1 (57). – С. 94-97.

2. Адамчук Л. О. Класифікаційні ознаки бджолиного обніжжя // Тваринництво України. – 2013. – № 5. – С. 16-21.

3. Котенко О.М. Вивчення хімічного складу ліпофільного екстракту обніжжя бджолиного // Вісник фармації. – 2004. – № 3.

РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА

**Козяр Ю.В., студентка II курсу магістратури
Індустриально-технологічного факультету
Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро**

На сьогоднішній день, потреба в продуктах харчування для людей з целіакією задовольняється здебільшого продуктами закордонного виробництва. Тому існує потреба розробки безглютенових продуктів харчування. Особливої уваги потребують БКВ, які користуються стійким попитом у населення.

За основу для розроблення безглютенового печива було взято рецептуру затяжного печива «Зоологічне». У якості сировини використовували: соргове борошно (ТМ «Mrs. Tally») з вологістю 10,3%, рисове борошно (ТМ «World Rice») з вологістю 11,8; крохмаль кукурудзяний; цукрову пудру; інвертний сироп; пластифікований маргарин (ТМ «Молочний») з вмістом жиру 70%; меланж; пудру ванільну; соду питну; сіль кухонну харчову. Якість виробів оцінювали за стандартними методиками.

У процесі приготування печива на основі сумішей нетрадиційних видів борошна спостерігалось формування більш розсипчатої структури тістового напівфабрикату, що пов'язано з більшою водопоглинальною здатністю соргового борошна порівняно з пшеничним борошно (на 15%).

Зразки печива на основі суміші соргового і рисового борошна незначно відрізняються за загальним балом органолептичної оцінки від зразка виготовленого виключно на основі соргового борошна (табл.1).

Таблиця 1 – Оцінка якості печива на основі суміші борошна сорго з рисовим борошном

Зразок	Показники в балах						Загальний бал
	Смак	Запах	Колір	Форма	Стан поверхні	Вигляд у зламі	
С100	4,5	5	5	4,5	4,2	4,7	27,9
СР 75/25	4,2	4,9	4,8	4,5	4,1	4,4	26,9
СР 50/50	4,1	4,9	4,4	4,5	4,3	4,3	26,5
СР 25/75	4	4,9	4,4	4,5	4,4	4,2	26,4

Встановлено, що при введенні невеликої кількості рисового борошна у рецептуру печива вологість кінцевого продукту спершу зростає (на 1,6%), а при подальшому збільшенні вмісту рисового борошна у рецептурі вологість різко знижується (на 1,5 та 4,8% відповідно). Також зі збільшенням вмісту в рецептурі рисового борошна показник намоочуваності помітно зростає (від 192% для зразка виготовленого виключно з викори-

КИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Абрамова А.Г., Коваль О.В.	56
МУЧКА ТА ЖМИХ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ ЯК ДЖЕРЕЛО ОТРИМАННЯ НЕКРОХМАЛЬНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ Битка Т. В.	57
СЕМЕННЫЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА И СЕМЯН КАК КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ СЫРЬЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ Галдова М.Н.	58
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Гребонос К.І.	59
ПЕРСПЕКТИВА ГРЕЧАНОЇ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ Калина В.С., Гола А.В.	60
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВМІСТОМ БДЖОЛИНОГО ОБНІЖЖЯ Калина В.С., Олійник О.В.	62
РОЗРОБКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА Козяр Ю.В.	63
КРУПА ІЗ ТВЕРДОЇ ПШЕНИЦЬ – ІСТОЧНИК ЗДОРОВОГО ПИТАННЯ Лысенкова А.И., Годун Е.В.	64
ИЗУЧЕНИЕ СЕМЕННЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПРОСА КАК ОСНОВЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ Масальцева А. И.	65
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	66
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА Микитенко М.П.	67
ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ В ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛЕТ БЕЗ ЦУКРУ Моргунова Ю.В.	69
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПЕРЕВАГИ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ НА СПОНТАННИХ ЗАКВАСКАХ Оніщук А.М.	70
НИЗЬКОКАЛОРИЙНІ ПОМАДНІ ЦУКЕРКИ Онофрійчук О.С., Єрмакова С.С., Моренець А.О.	71
НАСІННЯ ЧІА – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848