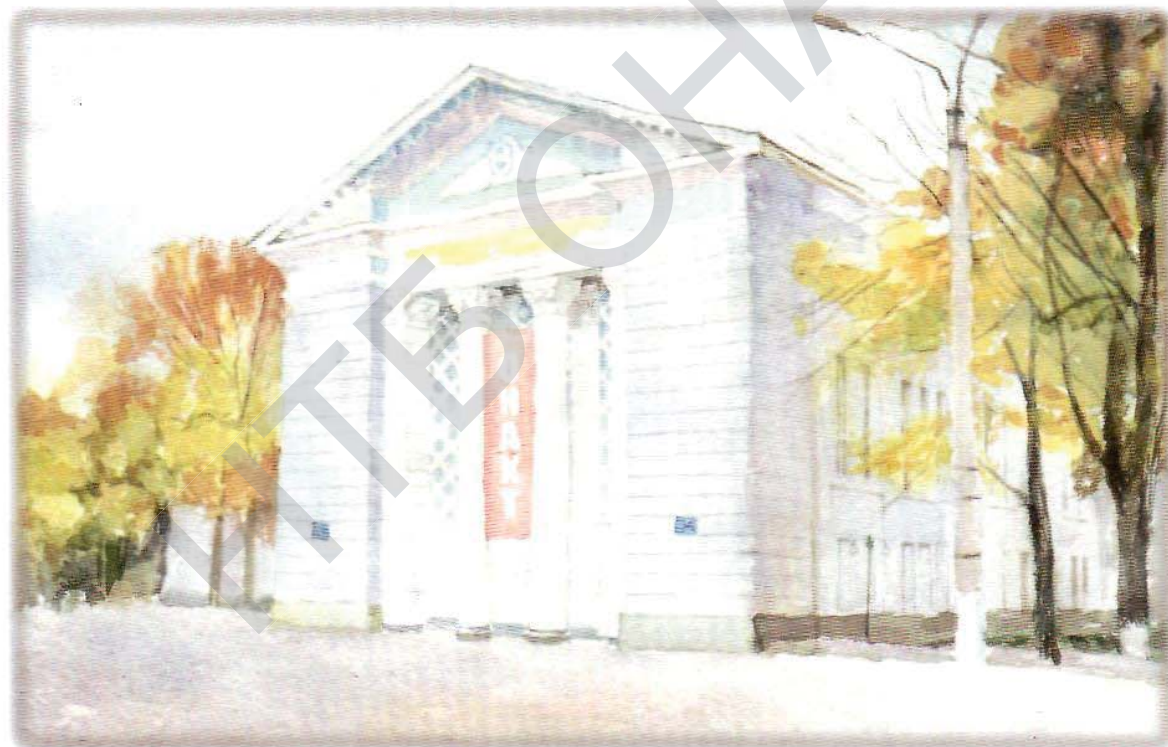


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

яких проводили заміну 5, 10 та 15 % пшеничного борошна першого ґатунку на вівсяні пластівці.

Отримані результати досліджень свідчать, що заміна 5-15 % пшеничного борошна I ґатунку вівсяними пластівцями сприяє поліпшенню якості готових виробів. Так, у порівнянні з контролем, житньо-пшеничний хліб з 5 % вівсяних пластівців характеризувався підвищенням на 3,8 % питомим об'ємом, а його пористість зросла на 1,0 %. Органолептичний аналіз показав, що дослідні зразки мали добре розвинену дрібнопористу структуру м'якушки.

Встановлено, що заміна круп'яними культурами пшеничного борошна призводить до погіршення питомого об'єму та пористості хліба. Визначення впливу вівсяних пластівців на якість житньо-пшеничного хліба показало, що є доцільним дозування пластівців у кількості 5 % замість маси пшеничного борошна.

Отже, використання вівсяних пластівців при виробництві житньо-пшеничного хліба є перспективним, сприяє покращенню його харчової цінності та основних показників якості.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Пшенишнюк Г.Ф.

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН

**Кузьменко Ю.Я., аспірант факультету ТЗХКВКіБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Однією з основних умов успішного вирощування молодняка сільськогосподарської птиці за промисловою технологією у птахівництві є підтримання високої резистентності її до негативного впливу факторів навколишнього середовища.

В наш час, коли в господарствах немає стабільності в кормозабезпеченні, відбувається зміна раціонів, які містять у собі комбікорми низької якості, також мають місце незадовільні ветеринарно-санітарні умови, що призводить до виникнення стресів у птиці. В результаті відбуваються метаболічні зриви, розвиваються дисбактеріози, зростає відсоток захворювань, знижується продуктивність. В останні роки створені і застосовуються численні комплексні добавки, спеціалізовані не тільки за типами сировини, яка застосовується у комбікормах, а й за типом травної системи.

Одними з перспективних груп біологічно активних речовин є препарати на основі пробіотиків, пребіотиків, нуклеїнових кислот, ферментів, незамінних амінокислот. На відміну від антибіотиків, ці препарати можуть застосовуватися в технологіях отримання екологічно чистої та повноцінної продукції.

Як показують наукові дослідження, постійні стресові впливи на поголів'я сільськогосподарської птиці, незбалансоване харчування і порушення санітарних норм утримання викликають значні зміни в екологічній ніші штамів мікроорганізмів шлунко-кишкового тракту, зміни популяційного рівня кишкових бактерій, що у свою чергу ускладнює підбір необхідного препарату.

Для вирішення цих проблем у птахівництві досить широко застосовують пробіотики і, при правильному їх використанні, досягають непоганих результатів, а також при профілактиці та лікуванні розладів травлення у птиці, що виникають при порушенні годівлі, технологічних стресах, лікуванні антибіотиками, застосуванні хіміотерапевти-

чних засобів та інших препаратів, для стимуляції неспецифічного імунітету, при профілактиці та лікуванні шлунково-кишкових захворювань інфекційної природи (колібактеріоз, сальмонельоз).

Перед тим як почати використовувати живі культури корисних мікроорганізмів, слід чітко знати, якого ефекту фахівці хочуть досягнути. Кращий ефект можна отримати від спільного застосування пробіотиків із пребіотиками (підкислювачів на основі низькомолекулярних органічних кислот). Частими помилками в застосуванні пробіотиків є недотримання дозування, активності продукту, часу використання, врахування впливу високих температур при процесах гранулювання і експандуванні комбікормів.

Норми вводу біологічно активних речовин потребують постійного перегляду, оскільки ситуація на ринку швидко змінюється, так, як останнім часом усе частіше з'являються нові породи сільськогосподарської птиці. Також слід враховувати, що кормовий ефект суміші різних кормових засобів дещо інший, ніж ефект суми компонентів, які входять до її складу. Це теоретичне положення зберігає своє значення при складанні сумішей біологічно активних речовин, тому при їх змішуванні необхідно враховувати явище взаємодії одних біологічно активних речовин з іншими, а саме – їхню сумісність. Створення тільки оптимального мікроклімату, при вирощуванні сільськогосподарської птиці, виявляється недостатнім для нейтралізації негативного впливу антропогенних факторів. З цієї метою у промисловому птахівництві застосовують цілий ряд біологічно активних речовин.

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

ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ БІЛИХ КОРЕНІВ

Тимошук Л.О., студент ОКР «Магістр» факультету ІТХРГІТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Аналіз сучасних інформаційних джерел показує, що кожен рік зростає екологічна небезпека. Щорічно підвищується вміст радіонуклідів, солей важких металів, пестицидів у навколишньому середовищі, а отже, і в харчових продуктах. Як наслідок, зростає захворюваність населення, а саме: вроджені вади немовлят, прояви алергічних реакцій, виразки, інтоксикації солями важких металів, пухлини і т. ін.

Об'єктом дослідження є овочі, а саме – білі корені, які входять до рецептурного складу багатьох овочевих страв. До них відносять пастернак, селеру та кореневу петрушку. Така сировина відзначається великим вмістом мінеральних солей, особливо калію, вуглеводами, вітамінами – тіамін, нікотинова кислота, рибофлавін, ефірними оліями, клітковиною, крохмалем та пектиновими речовинами. До складу ефірних олій входять октилбутиловий спирт масляної кислоти, який забезпечує своєрідний аромат овочів. Проте, поряд з корисними речовинами, вони здатні накопичувати з ґрунту і шкідливі – нітрати та пестициди. Але проблемою є не сама наявність, а їх кількість і концентрація тому що якраз рослинам необхідний амонійний азот, з якого будуються молекули амінокислот, а потім білки. У результаті таких перетворень забезпечується природний обмін речовин.

КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Тарасова Н.С.....	239
ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР Бомбик Ю.С.....	240
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН Кузьменко Ю.Я.....	241
ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ БІЛИХ КОРЕНІВ Тимошук Л.О.....	242
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СТРОКА РЕАЛИЗАЦИИ Ткаченко Н.С.....	243
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ РИБИ Фігурська Л.В.....	244
НАТУРАЛЬНІ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ЦУКРУ Федоренко О.В.....	245
ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНО-МОРКВ'ЯНОГО ФАРШУ Філатова К.С.....	246
ПІНОПОДІБНІ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Хаванов В.О., Нікітіна О.В.....	248
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СВИНИНИ Цигура В.В.....	249
АНАЛІЗ ВМІСТУ БАРВНИКІВ У СКЛАДІ МАРМЕЛАДУ Чікунова А.С.....	250
ВИВЧЕННЯ СОРБЦІЙНОЇ ЗДАТНОСТІ КАВОВОГО ШЛАМУ Чорна О.О.....	251
ПІДВИЩЕННЯ СТАБІЛЬНОСТІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН БЕТА-ГЛЮКАНОМ ДРІЖДЖІВ Шапкіна К.І.....	252
ЯЧМІННЕ БОРОШНО ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНА СКЛАДОВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Фатеева А.С., Шарко О.І.....	253

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