

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

ЗЕРНО ПОЛБИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Васильєв С.В., аспірант кафедри технології зберігання зерна
Папук Н.В., магістр кафедри технології зберігання зерна
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Однією з особливостей розвитку харчової промисловості в Україні є розроблення нових функціональних продуктів харчування. Ця необхідність зумовлена погіршенням екологічного стану нашої країни, забрудненням довкілля шкідливими речовинами, істотними змінами способу життя та стійкими порушеннями структури харчування населення.

Для часткового вирішення цієї проблеми можна використовувати зерно полби – пшениці з підвищеною харчовою цінністю, великим вмістом поживних речовин, мікро- та макроелементів. Аналіз літературних даних показав, що в зерні полби кількість білка може досягати 25 %, тоді як у традиційних видів пшениць – 12...14 %. Вміст клейковини – до 54 %. У полбі міститься 18 незамінних амінокислот, залізо, цинк, магній, вітаміни групи В та Е. Регулярне вживання в їжу продуктів, виготовлених із зерна полби, сприяє зміцненню імунітету, поліпшенню роботи серцево-судинної, травної та репродуктивної систем, знижує ризик розвитку анемії, інфекційних та онкологічних захворювань тощо.

Сьогодні дієтологи багато говорять про цю зернову культуру, наголошуючи, що до складу полби входить вітамін В₆, який сприяє засвоєнню жирів та виведенню холестерину з організму. У світі виробляється цілий ряд дієтичних продуктів на основі полби: супи, каші, сухарі, повітряні креми, соуси. У країнах Азії з неї готують плов, гарніри до птиці та риби, а також використовують замість рису для приготування голубців. Науковими дослідженнями доведено, що у хлібопеченні борошно полби доцільно застосовувати як добавку до пшеничного або житнього борошна з метою підвищення харчової цінності хліба, у кондитерському виробництві – для виготовлення печива з пісочного або цукрового тіста.

Полба невибаглива до кліматичних умов та більш стійка до хвороб, шкідників і всіляких забруднень, але однією з проблем є її післязбиральне оброблення. Характерною ознакою цієї пшениці є плівчастість зерна, яка може становити до 25 % від його маси, тому таке зерно досить важко обмолочувати. З колосу зерно полби вимолочується разом із квітковими та колосковими лусочками, які його покривають. Під цими лусочками може бути від одного до трьох зерен одночасно, що також ускладнює процес лущення. З іншого боку, плівчата оболонка добре захищає зерно полби від впливу несприятливого середовища, і саме завдяки цій властивості полб'яна пшениця і продукти її перероблення привертають дедалі більшу увагу прихильників правильного харчування і здорового способу життя.

В Україні, зокрема в Одеській національній академії харчових технологій, зайнялися більш детальним вивченням полб'яних пшениць та проблемами їх післязбирального оброблення і зберігання, зокрема сушіння, лущення, шліфування, пластифікування, з подальшим їх упровадженням на підприємствах зернопереробної галузі.

Отже, полба завдяки своєму складу може бути цінною сировиною для продуктів функціонального призначення, але необхідно вдосконалити технологію післязбирального оброблення цієї пшениці.

Науковий керівник – д.т.н., професор Станкевич Г.М.

ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР У ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА, ЗБАГАЧЕНОГО НАСІННЯМ ЧІА

**Вієра А.О., студент V курсу факультету ХЕТОП
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Глобалізація ринку харчової промисловості призвела до необхідності вирішувати проблему якості та безпечності харчових продуктів й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини.

Сутність системи НАССР полягає у виявленні та контролюванні біологічних, хімічних, фізичних та інших чинників, матеріалів або продуктів, що негативно впливають або за певних умов можуть негативно впливати на здоров'я людини, в критичних точках технологічного процесу виробництва харчових продуктів.

У процесі аналізу кожного етапу технологічного процесу виробництва житньо-пшеничного хліба, збагаченого насінням чіа, було розглянуто ймовірність виникнення небезпечних чинників, що є основою для визначення КТК. Для кожного значимого ризику, визначеного під час аналізу ризиків, розглядали існування однієї або більше критичних контрольних точок, де цей ризик потрібно контролювати.

При виробництві житньо-пшеничного хліба були встановлені КТК на наступних технологічних етапах, що наведені в таблиці.

Таблиця - Визначення критичних точок контролю

Етап процесу	Вид та ідентифікована небезпека	Питання				Номер КТК
		1	2	3	4	
1	2	3	4	5	6	7
Підготовка сировини (просіювання борошна, просіювання насіння чіа)	Ф: сторонні домішки	Так	Так	-	-	КТК 1Ф
Випікання тістових заготовок	Ф: температура, тривалість	Так	Ні	Так	Ні	КТК 2Ф
Остигання виробів	Б: патогенні мікроорганізми	Так	Ні	Так	Ні	КТК 1Б
Пакування	Б: плісеневі гриби	Так	Ні	Так	Ні	КТК 1Б
Зберігання готових виробів	Ф: температура	Так	Ні	Так	Ні	КТК 1Ф

**ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ І ОСОБЛИВОСТІ
ВИНИКНЕННЯ НАДЛИШКОВОЇ МАСИ ТІЛА У СТУДЕНТІВ З УРАХУВАН-
НЯМ ГЕНДЕРНИХ ВІДМІННОСТЕЙ**

Юшковська А.В. 56

**РОЗДІЛ 2 - МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ
МОЛОДІ**

**КОРЕКЦІЯ ЗМІН СТРУКТУРИ ГЛІКОКОН'ЮГАТИВ МЕМБРАН ЕРИТРОЦИТІВ
ПРИ ВВЕДЕННІ СУСПЕНЗІЇ КОРЕНЕВИХ БУЛЬБ ЯКОНА**

Горбулінська О.В., Нагалєвська М.Р., Міщенко Л.Т. 59

**ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КВІТКОВОГО МЕДУ НА ОРГАНІЗМ
ЛЮДЕЙ ПРИ РІЗНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ**

Китаєва А.П., Хамід К.О., Пісьменна О.Г., Лісовська М.О. 60

**КОНЦЕНТРАТ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З
ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА ВОЛОДІЄ ПОЗИТИВНИМ
КОРИГУЮЧИМ ЕФЕКТОМ ЗА УМОВ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ 1 ТИПУ**

Сабадашка М.В. 63

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

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

**ПОЛБ'ЯНІ ПШЕНИЦІ – СИРОВИНА ДЛЯ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З
ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ**

Багірова Е.С. 67

**ЗЕРНО ПОЛБИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ПРОДУКТІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Васильєв С.В., Папук Н.В. 68

**ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР У ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО
ХЛІБА, ЗБАГАЧЕНОГО НАСІННЯМ ЧІА**

Вієра А.О. 69

КОРИСНІ І ШКІДЛИВІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА РІЗНИХ КУЛЬТУР

Волков А.А. 70

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ ГАРБУЗОВОГО
БОРОШНА**

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення 2848