

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

джерелом вітамінів-антиоксидантів (А і Е) та вітамінів групи В (В₁, В₂, В₆), добова потреба у яких задовольняється на 73,2%; 10,2%; 9,4%; 12,7% та 75,4% відповідно.

Критичний термін придатності визначали за мікробіологічними і органолептичними показниками якості. Зберігали зразки згідно з рекомендацій ДСТУ на кекси у картонних коробках. У результаті було виявлено погіршення мікробіологічних показників на 21 день, а органолептичні показники погіршились вже на 15 день. Отже, оптимальним терміном придатності до вживання цього мафіну, з огляду на результати обох досліджень, визначили 14 діб з моменту виготовлення.

Отриманий мафін відповідає нормам раціонального харчування та забезпечує повне надходження есенціальних компонентів у рекомендованому об'ємі. Аналіз показників свідчить про високі якісні характеристики мафіну «Насінинка». Встановлено, що дотримуючись вимог до якості вихідної сировини, застосовувши розроблені режими технологічних процесів, умов і термінів зберігання та реалізації продукції, ми дістанемо мафін, що відповідає нормам державних стандартів.

Отже, у результаті проведених досліджень ми розробили рецептуру для виготовлення мафіну «Насінинка» для покращення розумової діяльності з високим вмістом білка, вітамінів групи В та мінеральних речовин (Na, P, Fe, Zn) і визначили критичний термін придатності до вживання. Отже, розроблений продукт можна рекомендувати населенню різного віку, особливо людям розумової праці для покращення працездатності.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Дзюба Н. А.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE»

**Дубина А.А., студентка IV курсу факультету ІТХіРГБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Згідно з даними ВООЗ близько 1% населення планети страждає на целиакію — спадкову непереносимість глютену. Целиакія потребує суворого дотримання спеціальної безглютенової дієти. Однак набагато більше людей страждають від слабо вираженої

непереносимості глютену. Її проявами можуть бути біль у животі, важкість у шлунку, метеоризм після споживання виробів із борошна. Отже, актуальною є розробка борошняних кондитерських виробів, які не будуть містити глютену. Ми обрали мафіни як об'єкт дослідження, оскільки цей сегмент ринку борошняних кондитерських виробів є одним з найбільш популярних серед населення.

Мета роботи – розробити рецептуру безглютенового борошняного кондитерського виробу функціонального призначення зі збалансованим вітамінно-мінеральним складом.

За допомогою математичного моделювання було одержано рецептуру «Мафіну бананового gluten-free», яка містить борошно гречане – 24%, банани – 31%, яйця курячі – 12%, кефір – 8%, масло вершкове – 8%, ядра горіхів (волоські) – 8 %, оцет столовий – 4 %, цукор ванільний – 2,5%, соду харчову – 1,5 %, стевію – 1%.

Дослідження органолептичних показників мафіну показало його високі споживчі характеристики.

Дослідження вітамінного складу свідчить, що мафін є джерелом вітамінів А, В₁, РР, добова потреба у яких задовольняється на 74,9%; 10,1% та 10,9% відповідно. Дослідження мінерального складу свідчить, що готовий продукт багатий на Na, K, Ca, Mg, P, добова потреба у яких задовольняється на 458%; 171,1%; 37,8%; 36,6% та 92,9% відповідно.

Під час досліджень складу і збалансованості незамінних амінокислот виявили, що розроблений мафін містить всі незамінні амінокислоти, лімітуючою амінокислотою виступає метіонін, амінокислотний скор якої становить 46,7%.

Для визначення критичного терміну придатності використовували мікробіологічні та органолептичні показники якості. У результаті дослідження було виявлено, що зміни мікробіологічних показників почалися на 7 день, але органолептичні показники погіршились на 3-й день, тому кінцевим терміном придатності до споживання визначаємо 2 доби від дня виготовлення.

Отже, розроблений «Мафін банановий gluten-free» має збалансований вітамінно-мінеральний склад, високу біологічну цінність і не містить глютену, що дає змогу вживати продукт людям хворим на цeliacію.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Дзюба Н.А.

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ З ПІДБОРУ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ Бертман Е.О.....	125
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ Боско М.С.....	126
ВПРОВАДЖЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ СТРАВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО НАПРЯМКУ Голіков О.О.....	128
ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Добринь Ю.М.....	129
«SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО Доценко Ю.І.....	130
ЧІПСИ – ЛАСОЦІ ЧИ ОТРУТА? Дричик М.Ю.....	133
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНІНКА» Дубина А.А.....	135
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE» Дубина А.А.....	136
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ, СТІЙКИХ ДО СЕДИМЕНТАЦІЇ, ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Жмудь А.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ Коваль Ф.В., Павлюченко О.С.....	140
ОПТИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХОФРУКТОВ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.