

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE



FOOD ADDITIVES. HEALTHY MAN AND HUMAN PATIENT DIET

**PROCEEDINGS OF
X INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE**

November 10, 2023

Prague - 2023

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND
TRADE

**FOOD
ADDITIVES.
HEALTHY MAN
AND HUMAN
PATIENT DIET**

**PROCEEDINGS OF
X INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
INTERNET
CONFERENCE**

November 10, 2023

ISBN 978-966-385-391-8

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2023

Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of X International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2023, 214 p.

The collection contains proceedings of X International scientific-practical internet conference "Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet", the topics of which contain a wide range of issues related to the development of technologies for special and functional products. The materials cover the areas and problems of using food supplements to ensure a healthy lifestyle, in medicine, sports, agriculture, ensuring their quality and safety.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy>

Multilanguage edition

Passed for printing 10.11.2023

Circulation 50 copies

ISBN 978-966-385-391-8

OKTAN PRINT s.r.o.

5.května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 30. publikaci

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible
for the content of the reports.

© Mykhailo Tuhon-Baranovskyi Donetsk National University
of Economics and Trade, 2023

© Oktan-Print s.r.o., 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І
ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

**ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.
ХАРЧУВАННЯ
ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ
ЛЮДИНИ**

МАТЕРІАЛИ

**X МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

10 листопада 2023 року

Прага–2023

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)
X 22

X 22 Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали X Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с.

ISBN 978-966-385-391-8

DOI: 10.46489/FAHM-23-25

У збірнику опубліковано матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із розробкою технологій продуктів спеціального та функціонального призначення. У матеріалах висвітлюються напрямки і проблеми використання харчових добавок для забезпечення здорового способу життя людини, у медицині, спорті, сільському господарстві, забезпечення їх якості та безпеки.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе**

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2023

© Oktan Print s.r.o., 2023

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАНКЕЙКІВ З АМАРАНТОВИМ БОРОШНОМ ТА ПОРОШКОМ ОБЛІПИХИ

Паламарек К. В., канд. техн. наук, доцент

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, м. Чернівці

В Україні достатньо великої популярності набуває американська кухня, за рахунок фаст-фудів та ресторанів національного типу. В раціоні пересічного американця переважають салати з листяних овочів, страви з м'яса та птиці, рис (довгий, коричневий і дикий), на гарнір - печена картопля і шпинат, квасоля, соки. Для приготування кулінарних страв використовуються спеції, прянощі. Розповсюдженим напоєм є кока-кола, холодні чаї з льодом, імбирне пиво. Типові для американського ланчу є сандвічі, пончики та панкейки.

Панкейк (з англ. «pan» - сковорода, «cake» - тістечко) - кулінарний виріб, що представляє собою товстий пишний млинець, за смаком нагадує бісквітний корж.

Панкейки – це щось середнє між млинцями і оладками: за формою і розміром вони більше схожі на млинці, а по товщині і пишності - на оладки. Готують їх на основі молока і виключно на сухій сковороді, у тісто неодмінно додається розтоплене вершкове масло, саме воно надає панкейкам особливу текстуру.

В науковому впровадженні передбачається розробити та розширити асортимент борошняних кулінарних виробів за рахунок додавання до рецептури панкейків амарантового борошна та порошку обліпихи.

За контрольний зразок обрано традиційну технологію американської страви – панкейки.

Для підвищення харчової цінності панкейків використовували амарантове борошно та порошок обліпихи. Амарантове борошно має високу харчову цінність, стимулює та зміцнює імунітет, нейтралізує радіонукліди, перешкоджає утворенню пухлин та виводить солі важких металів і перешкоджає їх повторному затримуванню в організмі.

В амарантовому борошні містяться вітаміни групи В та мінеральні речовини (кальцій, фосфор, магній, мідь), а також оптимальне співвідношення незамінних амінокислот.

В ньому відсутній глютен, тому воно ідеально підходить для формування щоденного раціону людей, хворих на целиакію. Додавати амарантове борошно можна в вегетаріанські та дієтичні страви.

Плоди обліпихи характеризуються значним вмістом у них вітамінів (С, В₁, В₂, В₆, К, Е, Р, фолієвої кислоти), каротиноїдів (провітаміну А), вуглеводів, органічних кислот (яблучної, винної, янтарної, щавлевої), дубильних речовин, флавоноїдів, жирних кислот, азотовмісних сполук, мікроелементів та фітонцидів. За вмістом токоферолу обліпиха може забезпечити добову потребу людини.

Обліпиха запобігає накопиченню зайвого жиру в організмі, знижує

ризик розвитку діабету і серцево-судинних захворювань, допомагаючи підтримувати здорову вагу. Завдяки високому вмісту вітаміну С обліпіха допомагає у виробленні колагену, що допомагає зберігати шкіру здоровою і пружною і надає їй природне здорове сяйво.

Споживання 100 г розроблених панкейків з додаванням амарантового борошна та порошку обліпіхи забезпечує 15,4 % добової потреби у білку, харчових волокнах – 42,7 %, вітаміні В₉ – 16,7 %, вітаміні С - 16,8 % та мінеральних речовинах: магнії – 26,4 %, залізі – 25,0 % та фосфорі – 22,8 % порівняно з контролем.

На основі хімічного складу контрольного і дослідного зразків панкейків побудовано профілографу якості (рис. 1).

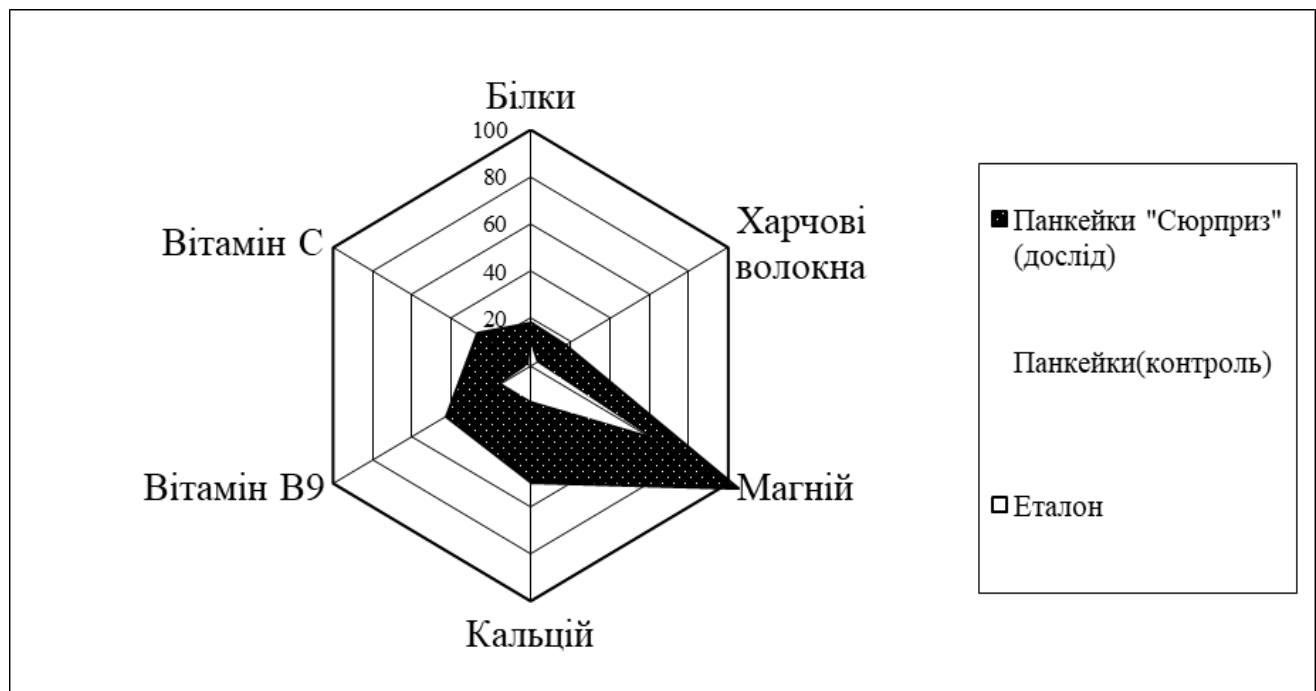


Рис. 1 – Профілограма якості панкейків «Сюрприз» з додаванням амарантового борошна та порошку обліпіхи

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що розроблена американських панкейків «Сюрприз» з додаванням амарантового борошна та порошку обліпіхи має підвищений вміст білків, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин у порівнянні з традиційною технологією.

На основі органолептичної оцінки визначено раціональну кількість амарантового борошна та порошку обліпіхи, яка склала 50 % від маси пшеничного борошна. Розроблено технологію виробництва та досліджено хімічний склад панкейків «Сюрприз».

Соціальний ефект від приготування панкейків «Сюрприз» з додаванням амарантового борошна та порошку обліпіхи в забезпеченні населення України стравами підвищеної харчової та біологічної цінності, які можуть бути рекомендовані в раціони харчування для всіх верст населення.