

**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
З-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. Турпурова

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. Турпурова

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

ОПТИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХОФРУКТОВ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ

**Лавшук В.Д. старший преподаватель кафедры ТПП,
Могилевский государственный университет
продовольствия,
г. Могилев**

Производство здоровой и полноценной пищи является одной из важнейших и приоритетных задач любого государства. В условиях дальнейшего успешного развития социальных и экономических отношений в обществе, как показывает обширный мировой и отечественный опыт, наиболее эффективный и экономически доступный путь улучшения обеспеченности населения микронутриентами в общегосударственном масштабе – дополнительное обогащение ими продуктов питания массового потребления до уровня, соответствующего физиологическим потребностям человека. Соковая продукция и напитки являются оптимальной формой пищевого продукта, которую можно использовать для обогащения рациона питания любого человека всеми необходимыми незаменимыми нутриентами, а также биологически активными веществами, оказывающими положительное влияние на обмен веществ и иммунную резистентность организма. Перспективным направлением является разработка и производство функциональных сокосодержащих напитков с применением настоев (экстрактов) из сухофруктов.

При приготовлении настоев (экстрактов) из сухофруктов на извлечение биологически активных веществ из них оказывают большое влияние соотношение сырья и экстрагента, температура и продолжительность экстракции, а также большое значение имеет степень измельчения экстрагируемого сырья.

Целью исследований является установление оптимальной степени измельчения сухофруктов при получении настоев (экстрактов) из них, обеспечивающей максимальное экстрагирование биологически активных веществ.

Объектами исследования являлись сушеные яблоки и груши, шиповник сушеный и чернослив.

Для проведения процесса настаивания сухофрукты подготавливали следующим образом: инспектировали, мыли и измельчали на волчке с диаметром отверстий решетки 4 и 7 мм с целью определения оптимальной степени измельчения. Далее измельченные сухофрукты заливали экстрагентом (водой), нагретым

до температури 100 °С при різних гідромодулях (соотношение сировья и экстрагента) от 1:10 до 1:40 и настаивали без поддержания температуры до установления постоянного содержания растворимых сухих веществ в настое.

В результате исследований установлено, что максимальное извлечение растворимых сухих веществ в экстрагент из сухофруктов, измельченных на волчке с диаметром отверстий решетки 4 мм в зависимости от гидромодуля для шиповника сушеного варьировались в пределах от 3,0 до 1,0 %, для сушеных яблок – от 6,3 до 2,0 %, для сушеных груш – от 6,2 до 2,2 %, для чернослива – от 7,0 до 2,0%. При измельчении сухофруктов на волчке с диаметром отверстий решетки 7 мм в зависимости от гидромодуля, максимальное извлечение растворимых сухих веществ в экстрагент варьировались в пределах от 4,0 до 1,1 % для шиповника, для сушеных яблок – от 6,3 до 2,0 %, для сушеных груш – от 5,5 до 2,0 %, для чернослива – от 6,0 до 2,0 %.

Анализ полученных данных показал, что при измельчении сухофруктов на волчке с диаметром отверстий решетки 4 мм, наблюдалось увеличение извлечения растворимых сухих веществ из сухофруктов в экстрагент по сравнению с измельчением на волчке с диаметром отверстий решетки 7 мм. Поэтому на основании выше изложенного можно сделать вывод, что оптимальной степенью измельчения сухофруктов, обеспечивающей максимальное экстрагирование биологически активных веществ при получении настоев, является измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки 4 мм.

Научный руководитель – к.т.н.,
доцент Тимофеева В. Н.

ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ - ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ

**Ласкавий О. М., магістр 2 курсу факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Багато тисяч років тому в Месопотамії та Китаї з'явилися напої, що тамують спрагу та підвищують життєвий тонус, – ароматні і корисні трав'яні чаї. Сьогодні вони посідають гідне місце серед усіх напоїв завдяки цілющому впливу на організм, а рецепти трав'яних чаїв передаються з покоління в покоління.

ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ Лавшук В.Д.....	142
ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ – ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ Ласкавий О. М.....	143
НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Майструк Н. В.....	145
КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД Мальцев О.О.....	147
ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ Мартинюк Л.С.....	149
МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Михайличенко А, Фурманова Ю.....	151
ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ Нужна І.Ю.....	153
ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ CHLORELLA VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ОСІБ, ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ Філоненко О.В., Семененко О.В.....	155
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫХ ВЫЖИМОК СОКОВОГО ПРОИЗВОДСТВА Патешкина Д.А.....	157
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛЮДІВ Пахальчук О.Ю., Фурманова Ю.П.....	159
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Педченко М., Топал А.О.....	161
	475

Наукове видання

**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**

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.