

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

Таблиця 1 – Вплив швидкості заморожування на зміну деяких показників напівфабрикату із сочевиці

Показник	До заморожування	Після заморожування		
		Швидкість заморожування, м/год		
		0,008	0,022	0,06
Сухі речовини, %	36,5	37,4	36,7	36,5
Вологовіддача, %	46,4	68,7	62,6	53,8
L-аскорбінова кислота, мг/100 г	18,3	14,5	16,7	18,1

Очевидно, втрати аскорбінової кислоти при повільному заморожуванні продукту обумовлені тим, що при пророщуванні сочевиці активуються ферментні системи, а тривалість теплової обробки пророщеного зерна незначна, що дозволяє деяким ферментам зберегти свою активність. Присутність кисню повітря і низькі значення швидкості заморожування обумовлюють окиснення L – аскорбінової кислоти у дегідроаскорбінову кислоту. При швидкому проходженні біокаталітичних температур втрати L – аскорбінової кислоти не перевищують 1,5 %.

Висновок. Таким чином, дослідження впливу заморожування на якість напівфабрикату із сочевиці показало, що з підвищенням швидкості заморожування фізичні і біохімічні перетворення продукту мінімальні, що дозволяє отримати фізіологічно – функціональний продукт високої якості.

Література

1. Пищевая химия. Под редакцией Нечаева А.П. – С.-Петербург, ГИОРД – 2003. – 640 с.
2. Алмаши Э., Эрдели Л., Шарай Т. Быстрое замораживание пищевых продуктов : пер. с венгерского – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1987. – 408 с.
3. Тележенко Л.М., Атанасова В.В. Застосування пюрєподібних страв на основі сочевиці у профілактичному харчуванні. // ОНАХТ, Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів, та студентів / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2009. – С. 279-280

НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ

**Д'яконова А.К., д.т.н., проф., Степанова В.С., к.т.н., ас.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Поширення чисельності людей, що віддають перевагу рослинній їжі або мають алергічні реакції на окремі складові сировини тваринного походження стимулювало розвиток виробництва продуктів нового покоління, що базується на використанні рослинної сировини, як білково-жирового джерела [1]. Непереносимість молочного цукру є досить поширеною. Наприклад, у Фінляндії та Швейцарії несприйняття лактози спостерігається приблизно у 16 % населення, в Англії – у 20-30 %, у Франції – у 42 %, а в Південно-Східній Азії і в афро-американців в США-майже у 95 % [2]. Слід відзначити, що з кожним роком зростає кількість споживачів, які обирають вегетаріанський спосіб життя, що пов'язано з бажанням уникнути захворювань на поширені в наш час «хвороби цивілізації». Саме для повноцінного харчування таких людей необхідно створювати і постійно розширювати асортимент продуктів харчування.

Останнім часом особливу увагу споживачі приділяють «рослинному молоку», – молокоподібному напою, який можливо використовувати як альтернативний заміник тваринного молока. Напої на рослинній основі не містять холестерину, лактози, крохмалю, гормонів та антибіотиків порівняно з молоком тваринного походження. Промисловістю

налагоджено виробництво рослинного замінника молока з сої, рису, вівса, пшениці, різноманітних горіхів та насіння [3].

Метою роботи була розробка нової технології виробництва напою на основі волоського горіху, який за органолептичними властивостями подібний до коров'ячого молока, що дозволить розширити асортимент напоїв та кулінарних страв для споживачів, які дотримуються вегетаріанської дієти.

Досліджено біологічну цінність та фізико-хімічні властивості розробленого напою, технологію якого описано в деклараційному патенті на винахід № 116171. Білкова складова становить близько 22 % від загальної кількості сухих речовин та характеризується значним вмістом легкозасвоюваних альбумінів та глобулінів. Встановлено, що лімітуючою амінокислотою є лізин, амінокислотний скор якої становить близько 63,0 %. Жирова складова горіхового напою складає до 50 %, містить 50 % лінолевої, 23,8 % олеїнової та 11,7 % ліноленової жирних кислот.

Для підтвердження актуальності наукової розробки та обґрунтування конкурентоспроможності розробленого напою, проведено його порівняння з коров'ячим молоком і напоєм з торгівельної мережі, виготовленого на основі мигдального горіху. Встановлено, що розроблений напій володіє меншою щільністю та густиною, порівняно з контрольними зразками, але має більшу піноутворюючу здатність та тривалішу стійкість піни. Зовнішній вигляд і органолептичні властивості всіх зразків відповідають показникам якості безалкогольних напоїв.

Література

1. Д'яконова А.К., Степанова В.С. Напої з горіхоплідної сировини // East European Science Journal. 2017. – № 17. – С. 21 – 27.
2. Lomer M. C. E., Parkes G.C. lactose intolerance in clinical practice myths and realities // Alimentary pharmacology & therapeutics. 2008. – Т. 27. – № 2. – С. 93-103.
3. Dyakonova A. Stepanova V., Shtepa E. Preparation of the core of walnut for use in the composition of soft drinks // Харчова наука і технологія. 2017. – № 11(3). – С. 71–79.

ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ДЕСЕРТУ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ

**Біленька, І.Р., к.т.н., доц., Лазаренко, Н.А., к.т.н., ст. викладач
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Одним із факторів, що підтримують здоров'я людини протягом усього життя є харчування, яке повинно сприяти поліпшенню стану здоров'я, забезпечувати нормальний фізичний і психологічний розвиток, підвищувати імунітет, а також захищати від несприятливої екологічної ситуації, внаслідок чого в організмі людини утворюються вільні радикали, негативна дія яких проявляється у прискоренні старіння, неправильному функціонуванні різних систем організму.

Серед широкого асортименту продукції, що виготовляється закладами ресторанного господарства, десертна група, завдяки високим органолептичним показникам, харчовій цінності та високій засвоюваності, користується особливою популярністю у споживачів. При вживанні десертів до організму людини надходить велика кількість поживних компонентів: вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних речовин. Потрапляючи в кров, глюкоза швидко розноситься по всьому організму, викликаючи почуття ситості, після чого мозком подається сигнал на уповільнення секреторної діяльності шлунково-кишкового тракту і вироблення травного соку. Використання таких видів сировини, як столовий буряк та чорна смородина дозволяє отримати продукти з широким діапазоном функціональних властивостей, у т.ч. з підвищеною біологічною активністю.

ВИКОРИСТАННЯ ЦУКАТІВ ФЕЙХОА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Калугіна І.М., Якименко І.О.....	76
ІНТУЇТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ ПРОТИ КЕТОДІЄТИ	
Козонова Ю.О.....	78
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ ПРОРОЩЕНОЇ СОЧЕВИЦІ	
Атанасова В.В.....	80
НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ	
Д'яконова А.К., Степанова В.С.....	81
ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ДЕСЕРТУ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ	
Біленька, І.Р., Лазаренко Н.А.....	82
ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Салавеліс А.Д., Поплавська С.О., Гончар А.П.....	84
IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF WALNUT SAUCE PRODUCTION WITH HIGH NUTRITIONAL VALUE	
Kashkano M.A.....	86
БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ «БРАУНІ»	
Нєміріч О.В., Дмитренко М., Петровський І.....	88
МОДЕЛЮВАННЯ ТА РОЗРОБКА БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СТРАВ	
Корецька І.Л., Зінченко Т.В., Польовик В.В.....	89

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ І КОСМЕТИКИ»

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА СПЕЛЬТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОМБІНОВАНИХ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ	
Климентьєва І.О., Ткаченко Н.А.....	91
ОБҐРУНТУВАННЯ СПІВВІДНОШЕННЯ НАТУРАЛЬНИХ СОКІВ У СКЛАДІ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ	
Казюк Г.В., Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П.....	92
НАСІННЯ РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА В ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗІ	
Котляр С.О., Ткаченко Н.А.....	95
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ У МОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ	
Ланженко Л.О., Дец Н.О., Ізбаш Є.О.....	97
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ ТОПЛЕНОГО МАСЛА ЗІ СПЕЦІЯМИ	
Севастьянова О.В., Маковська Т.В.....	99
КОСМЕТИЧНА СИРОВИНА З АНТИПІГМЕНТАЦІЙНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Севастьянова О.В., Маковська Т.В.....	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ	
Скрипніченко Д.М., Кручек О.А.....	102
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ ІЗ ЗАДАНИМ СКЛАДОМ НУТРИЄНТІВ	
Трубінова А.А.....	104
ОДЕРЖАННЯ СУХОГО БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВО-ЛІПІДНОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ	
Трубінова А.А., Чабанова О.Б., Шарахматова Т.Є.....	105
ФАКТОРНИЙ І РЕГРЕСІЙНИЙ АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНИХ СКЛАДОВИХ НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО МОРОЗИВА	
Кирилов В.Х., Трубінова А.А.....	107
METHODS OF RESEARCH AND IDENTIFICATION OF MILK FAT	
Sytnik N.S., Mazaeva V.S.....	108

СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»

СУЧАСНА ХІМІЧНА ТЕРМІНОЛОГІЯ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
Черно Н.К., Стрікаленко Т.В.....	109
УЛЬТРАЗВУКОВА ОБРОБКА ЯК МЕТОД ОТРИМАННЯ ВОДОРОЗЧИННОГО МАНАНУ З КАВОВОГО ШЛАМУ	
Черно Н.К., Науменко К.І., Очкєрьова О.Ф.....	111