

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО
І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

НТБ ОНАХТ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ЙОДОВІСНИМИ НАЧИНКАМИ

Новік Ю.П., магістр факультету ІТХГРіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Профілактика йододефіциту займає одне з пріоритетних напрямків в корекції харчування сучасної людини. Саме тому, на сьогоднішній день, однією з важливих медико-соціальних проблем для багатьох країн світу є наявність ендемічного дефіциту йоду – стану, коли в організм людини не надходить мінімальна фізіологічно необхідна кількість йоду з їжею і водою (100-250 мкг на добу). Ця проблема на думку експертів ВОЗ є найпоширенішою причиною розумової відсталості, яку можна попередити ефективною йодною профілактикою.

Найкраще для профілактики йододефіциту підходять ті продукти які містять органічнозв'язаний йод. Одним з видів йодовмісної сировини є ламінарія – готовий, натуральний, створений самою природою, ідеально збалансований комплекс, що містить близько 40 макро- та мікроелементів, які знаходяться в з'єднанні з органічними речовинами. У хімічний склад водоростей входять високомолекулярні полісахариди, аламінарін (до 21%), альгінова кислота (до 25%), фруктоза (до 4%), вітаміни В₁, В₂, В₁₂, А, С, D, Е. Найголовнішою відмінністю від інших гідробіонтів в ламінарії є те, що в ній значно більше йоду, який знаходиться в легкозасвоюваній біогенній формі.

На підставі аналізу йодовмісної сировини було прийнято рішення про доцільність використання ламінарії в якості удосконалення композиції інгредієнтів для приготування млинців з начинкою, для одержання готового продукту з підвищеним вмістом йоду.

Млинці настільки універсальні, що можуть служити як повноцінним сніданком, так і вечерею, безсумнівно залишаючись одним з найбільш популярних і традиційних страв. Проте, темп сучасного життя не залишає часу на приготування цих ласощів. Одним з перспективних і прибуткових напрямків в області розширення асортименту цієї групи кулінарних виробів є виготовлення заморожених млинців. Заморожені млинці випускаються з різними начинками і відносяться до одних з найбільш популярних харчових напівфабрикатів для швидкого приготування страв. А впроваджуючи сучасні поточкові лінії з виробництва млинців, можливо виробляти найбільш якісну продукцію у великих масштабах, та з різними фаршами, в тому числі із ламінарією.

Нами була розроблена технологія приготування заморожених млинців з водовмісною начинкою з ламінарії. Результати досліджень готових виробів, показали, що фізико-хімічні та органолептичні властивості у млинців із фаршем з ламінарією відповідають усім встановленим вимогам. Нові кулінарні вироби характеризуються підвищеним вмістом йоду, мають привабливі споживчу характеристики, що дозволяє рекомендувати їх до споживання у профілактичному харчуванні.

Науковий керівник – канд. техн. наук, Калугіна І.М.

змішування з водою за низьких температур, екстрагування, фільтрування, охолодження та розлив.

ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РЕЖИМІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ II ТИПУ

**Ставнича Н.О., студент-магістр факультету ІТХРГІТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Основою лікування цукрового діабету II типу є правильно побудований режим харчування. Хворим даються рекомендації щодо харчування згідно з 9 дієтою. В описанні дієти подано перелік дозволених та заборонених продуктів, способи їх теплового оброблення також приклади складання денного режиму харчування із зазначенням дрібного прийому їжі.

Кількість білків у режимі харчування хворих на цукровий діабет та здорових осіб майже однакова, жири та вуглеводи знижені в режимі хворих на 20..25 г та 100 г відповідно. Дієта 9 дає лише рекомендації щодо загальної кількості макронутрієнтів та не пояснює їхній якісний склад.

Чисельні дослідження доводять, що дефіцит вітамінів є одним з факторів ризику розвитку цукрового діабету II типу. Майже у 70 % хворих на цукровий діабет виявлено нестачу вітамінів групи В, біотину, вітамінів А, Е, D, С у тканинах і біологічних рідинах.

У механізмі розвитку цукрового діабету II типу певне значення надають порушенню мінерального обміну. У хворих постійно виявляють дефіцит магнію, цинку, кальцію, хрому та селену у сироватці крові.

Для покриття нестачі вітамінів та мінеральних речовин сконструйовані спеціальні комплекси вітамінів. Ці штучні препарати сприяють зміцненню організму, регулюють енергетичний обмін на клітинному рівні, що сприяє зниженню як ризику виникнення цукрового діабету II типу, так і прогресуванню хронічних ускладнень цього захворювання. Але наразі ми не володіємо повною інформацією про ступінь засвоєння штучних нутрієнтів організмом людини. Навпаки, все більше вчених стверджують, що нутрієнти краще засвоюються у нативних комплексах, тобто у складі продуктів харчування. Тому, крім медикаментозного лікування, спираючись на дані медицини, слід зробити наголос на уведенні продуктів з високим вмістом перелічених мікронутрієнтів у режимі харчування. З огляду на це, актуальним є підбір «універсальної» сировини, яку можна використати як добавку до звичайного режиму харчування для профілактики діабету II типу.

Необхідно ретельно проаналізувати режими харчування хворих на цукровий діабет II типу та створити рекомендації з огляду на новітні досягнення у науці про харчування. Для узагальнення наукових даних, на нашу думку, треба, по-перше, створити бази даних хімічного складу страв, рекомендованих при цукровому діабеті II типу, по-друге, розробити технологічні підходи для збагачення продукції харчування необхідними компонентними, по-третє, розробити програмне забезпечення та визначитися з критеріями, за якими формуватиметь індивідуальний режим харчування хворої людини. Критеріями вибору спершу, пропонуємо встановити загальну кількість білків, жи-

ОТРИМАННЯ БЛОК-ВУГЛЕВОДНИХ КОМПЛЕКСІВ Матківська В.В., Кармазін А.І., Гончарук Н.В., Сидорчук Е.Г.....	103
АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Ніколаєнко О	104
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ЙОДОВІСНИМИ НАЧИНКАМИ Новік Ю.П	106
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ПЮРЕПОДІБНИХ ПЕРШИХ СТРАВ О.С. Пушка, В.С. Василенко	107
АНАЛІЗ РИНКУ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Савчук Ю.Ю., Усатюк С.І	108
ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РЕЖИМІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ II ТИПУ Ставнича Н.О	109
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ГОРІХОВОГО МОЛОКА Степанова В.С	110
ПРОБЛЕМИ ЙОДОДЕФЦИТУ ТА ОСНОВНІ ШЛЯХИ ЇХ РОЗВ'ЯЗАННЯ Струць У.Г.....	111
АНАЛІЗ УЯВЛЕНЬ СТУДЕНТІВ ПРО ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ Телетьон Л.В	112
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВОГО ПОРОШКУ В ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ Черниш М.С.....	113
ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНОГО ВІКНА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ Шарова І.В	114
ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ТОПІНАМБУРА В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Яценко Б	115

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЯХ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Безлепкін Д. В., Кітченко Л.М.....	118
ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАННОГО ПРОДУКТУ, МОДИФІКОВАНОЇ КУКУРУДЗЯНОЮ ОЛІЄЮ Булка Т.В.....	119

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

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

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

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

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87