

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2015

СЕКЦІЯ ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ, ЖИРІВ ТА ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

ПІДБІР РОСЛИННИХ ОЛІЙ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Шарахматова Т.Є., канд. техн. наук, доц., Танасова Г.С., асп.
Одеська національна академія харчових технологій

З кожним роком темпи зростання чисельності населення похилого та старого віку в Україні зростають. У зв'язку з цим, потреба в геродієтичних продуктах збільшується.

Аналізуючи літературні джерела інформації, і розкриваючи питання демографічного стану нашої країни, можна впевнено говорити про те, що на сьогоднішній день проблема розширення асортименту геродієтичних молочних продуктів, що володіють геропротекторними властивостями, актуальна і доцільна [1].

Одним з найважливіших принципів геродієтики, науки, що вивчає характер харчування людей старших вікових груп, є принцип енергетично збалансованого харчування. Відомо, що з віком основний обмін речовин змінюється, до 70-річного віку він становить 30 % від рівня обміну 20-30-річної людини. В основі обмеження енергетичної цінності харчового раціону лежить відомий в геронтології факт: низькокалорійна дієта уповільнює темпи старіння [2].

У літніх і старих людей знижується активність ліпази. Саме тому в раціоні харчування літніх і старих людей частка жирів повинна бути зменшена. Згідно сучасним вимогам, вміст жиру в харчовому раціоні людей старших вікових груп обмежується 20-30% від загальної енергетичної цінності раціону і не повинно перевищувати 77 г / добу. Загальні рекомендації геродієтичного напрямку зводяться до обмеження жирів тваринного походження [3].

Розробка морозива з геродієтичними властивостями буде орієнтована на підбір та купажування рослинних олій, а також безпосереднє внесення купажу до суміші для морозива за для досягнення співвідношення насичених, моно- і поліненасичених жирних кислот, як 1:1:1, що є оптимальним для харчування людей похилого віку.

Проаналізовано склад жирних кислот 15 традиційних та екзотичних олій і встановлено вміст насичених, моно- та поліненасичених жирних кислот.

Таблиця 1 – Жирнокислотний склад олій

№	Зразок	Вміст жирних кислот, %			
		НЖК	МЖК	ω -6 ПНЖК	ω -3 ПНЖК
1	Соняшникова	11,34	22,98	62,58	0,10
2	Кунжутна	15,33	39,27	45,04	0,36
3	Лляна	10,24	17,90	14,57	57,26
4	Гарбузова	19,80	21,66	58,40	0,14
5	Кавова	46,07	9,65	42,94	1,29
6	Мигдальна	7,27	71,02	21,71	0,00
7	Пшенична	19,60	16,32	57,03	6,92
8	Обліпихова	29,30	48,81	16,85	4,95
9	Рижієва	9,94	33,86	19,41	35,03
10	Конопляна	10,76	14,90	58,18	16,10
11	Грецького горіха	8,20	16,84	61,36	13,60
12	Кедрова	7,55	27,67	62,96	1,25
13	Амарантова	18,44	26,22	53,74	1,52
14	Абрикосова	5,93	79,36	20,65	0,00
15	Виноградна	11,52	19,88	68,15	0,45

Дослідження проведені в лабораторії кафедри технології жирів і парфумерно-косметичних продуктів НУХТ та в хроматографічній лабораторії «Науково-дослідного центру випробувань продукції «Укрметртестстандарт» [4].

В молочному жирі переважають насичені кислоти парного ряду. Їх вміст коливається в межах 60,11...70,25 %.

Серед насичених кислот переважають пальмітинова, стеаринова і мірістінова. У середньому їх загальний вміст складає 46,7 %.

Вміст ненасичених кислот складає в середньому 30,9 % з коливаннями від 26,08 до 33,73 %. Із ненасичених кислот переважає моно ненасичена олеїнова (середній вміст 20,3 % від загального вмісту усіх кислот).

Поліненасичені жирні кислоти, які є незамінними, містяться у молочному жирі у невеликій кількості (1,54...2,72 %). Із полі ненасичених цис-ізомерів переважає лінолева цис-9, цис-12 (1,36...2,18 %) і ліноленова цис-9, цис-12, цис-15 (0,40...1,01 %). Лінолева є попередником арахідонової кислоти (0,11...0,14 %) [5].

Виходячи з наведених даних можна зробити висновок, що для досягнення пропорції оптимального вмісту жирних кислот у природі геродієтичного харчування потрібно дослідити рослинні олії для їх подальшого купажування і внесення у суміш для виробництва морозива [6].

Література

1. Геродиетические продукты на молочной основе [Электронный ресурс] / VI Международная студенческая электронная научная конференция «Студенческий научный форум» 15 февраля – 31 марта 2014г. – Режим доступа: \www/ URL: <http://scienceforum.ru/2014/763/4333/> - Загл. с экрана.
2. Хорошина, Л. П. Правильное питание пожилого человека / Л. П. Хорошина. – СПб.: Диля, 2004. – 138 с.
3. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, З.А. Дзахмишева, Р.М. Алагирова. – Нальчик: «Принт Центр», 2013. – 137 с.
4. Радзієвська, І.Г. Сумішеві олії для здорового харчування [Текст] / І.Г. Радзієвська, О.М. Громова // Харчова промисловість [Текст]: наук. журн. №14. – С. – 176.
5. Чагаровський, О.П. Хімія молочної сировини [Текст]: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / О.П. Чагаровський, Н.А. Ткаченко, Т.А. Лисогор, 2013. – 60 – 61с.
6. Шарахматова, Т.Є. Проектування жирового модуля для виробництва морозива геродієтичного призначення [Текст] / Т.Є. Шарахматова // Харчова наука і технологія. – Одеса. – ОНАХТ. – № . – 2012. – С. 76-79.

ЗМІСТ

СТІЙКІСТЬ ПРЯНО-ОЛІЙНИХ СУМІШЕЙ ПРИ ЗБЕРІГАННІ	
Дец Н.О.....	110
ІМІТАТОРИ ЖИРІВ ГІДРОКОЛОЇДНОЇ ПРИРОДИ	
Севастьянова О.В., Ткаченко Н.А.....	112
РОЗРОБКА КУПАЖІВ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	
Котляр Є.О.....	114
ПІДБІР РОСЛИННИХ ОЛІЙ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Шарахматова Т.Є., Танасова Г.С.....	116
ПІДБІР ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО ПРОБІОТИЧНОГО СИРУ	
Скрипніченко Д.М.....	117
НОВІ ЗАКВАШУВАЛЬНІ КУЛЬТУРИ ПРЯМОГО ВНЕСЕННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВТВЕРДИХ СИЧУЖНИХ СИРІВ	
Бакаленко В.А.....	119
ТВЕРДІ СИРИ З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ: ПЕРСПЕКТИВИ ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА	
Ткаченко Н.А., Ланженко Л.О.....	120
ДОСЛІДЖЕННЯ МЕМБРАННОГО ПРОЦЕСУ ОЧИЩЕННЯ СТИЧНИХ ВОД ОЛІЙНОЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Бондар С.М., Чабанова О.Б., Чабанова А.А.....	121
ОБГРУНТУВАННЯ ВМІСТУ СТАБІЛІЗАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ У МАЙОНЕЗАХ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ткаченко Н.А., Маковська Т.В., Гресько І.Г.....	124

СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ОТРИМАННЯ МІКРОПАРТИКУЛЯТУ З КОНЦЕНТРАТУ БІЛКІВ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ	
Дідух Г.В.....	125
РОЗРОБКА НОВИХ ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Д'яконова А.К., Чернат В.С.....	130
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ МІНЕРАЛЬНИМ СКЛАДОМ	
Д'яконова А.К., Нестеренко В.В.....	131
ОВОЧЕВІ МУСИ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ТА ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Салавеліс А.Д.....	132
ЕМУЛЬСІЙНИЙ СОУС ЯК ПРОДУКТ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Колесніченко С.Л.....	134
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Калугіна І.М.....	134
ВСТАНОВЛЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ СКЛАДОВИХ КОНФІТЮРУ НА ОСНОВІ КОРІННЯ СЕЛЕРИ	
Біленька І.Р., Голінська Я.А.....	136
РОЗРОБКА НВЧ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ЕКСТРАКТІВ З ПРЯНИХ РОСЛИН	
Бурдо А.К.....	138
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧЕВІ САЛАТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ВОДОРОСТІВ	
Козонова Ю.О.....	140
АСОРТИМЕНТ КОРИСНИХ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Паскал Ю.Г.....	141
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГЛЮТИНУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ	
Кушнір Н.А.....	142
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З СОЧЕВИЦІ	
Атанасова В.В.....	143
ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНИХ КОМПОЗИЦІЙ КОНФІТЮРУ НА ОСНОВІ КОРІННЯ ПАСТЕРНАКУ	
Лазаренко Н.А., Біленька І.Р.....	144
РОЗШИРЕННЯ АСОРИМЕНТУ СОУСІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ ПОЛІНЕНАСИЧЕНИХ ЖИРНИХ КИСЛОТ	
Кашкано М.А.....	146
НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Золоська О.В., Тележенко Л.М.....	147

СЕКЦІЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ І ТУРИЗМУ

ІННОВАЦІЇ В КУЛЬТУРІ І СЕРВІСІ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Тітомир Л.А.....	148

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії
20 – 24 квітня 2015 р.

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

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д.х.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., доцент

Гладушняк О.К., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н. А., 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