

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2021

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова, О.Г. Бурдо,
Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк, К.Г. Іоргачова,
Л.В. Капрелянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2021. – 103 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2021 р., протокол № 16
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 4

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ**

відщеплення жирної кислоти від гліцериду під впливом вологи. Кінцеві продукти гідролізу жирів – гліцерин і вільні жирні кислоти, які характеризуються кислотним числом. Високомолекулярні жирні кислоти не мають смаку і запаху і тому при збільшенні їх кількості у продукті відчутної зміни органолептичних показників не спостерігається, що не відноситься до жирів лауринової групи, які застосовуються для виробництва харчових кремів. Так як вільна лауринова кислота має низький смаковий поріг, то навіть її слідів досить для появи парфумерного («мильного») присмаку.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Котляр Є.О.

ПРОМИСЛОВА ТЕХНОЛОГІЯ УТРИМАННЯ БДЖОЛИНИХ СІМЕЙ

**Ной К. В. студ. СВО «Магістр» ф- ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса**

З метою більш ефективного використання бджіл у сільському господарстві розроблено промислову технологію виробництва продуктів бджільництва. Сучасне бджільництво, крім меду, воску й прополісу, постачає багато інших біологічно активних речовин, які використовують у медицині, парфумерії та харчовій промисловості.

Одержання цих продуктів збільшує економічну ефективність комплексного використання бджіл і рентабельність пасіки. Промислові технології у бджільництві відрізняються від аналогічних технологій в інших галузях тваринництва меншим рівнем механізації господарських процесів, а також особливостями специфіки бджолої сім'ї як об'єкта сільськогосподарського виробництва. У бджільництві багато робіт виконується вручну (огляд гнізд, контроль стану сім'ї, робота з корпусами, стільниками, заміна маток та інше). Механізацію застосовують при перевезенні вуликів, корпусів, відкачуванні меду, переробці продуктів бджільництва, виготовленні корму та роздачі його сім'ям.

Результати досліджень і досвід практиків свідчать, що на промислову технологію не впливає тип вулика, але на пасіці повинні бути вулики одного типу. Впровадження на великих пасіках промислової технології утримання бджіл – головна умова інтенсифікації бджільництва.

За нашого часу розроблено промислову технологію виробництва меду, воску, пакетів бджіл, а також біологічно активних речовин, які використовують у медицині, парфумерії та інших галузях народного господарства.

Промислова технологія передбачає укрупнення бджільницьких підприємств до оптимальних розмірів із урахуванням місцевих умов. Мінімальний розмір рентабельної ферми становить 300–500 бджолиних сімей, оптимальний – залежить від природно-кліматичних та економічних умов певної місцевості.

Промислова технологія – це спосіб одержання продукції шляхом застосування комплексу робіт щодо створювання умов, необхідних для утримання сильних бджолосімей. Він забезпечує правильний і своєчасний догляд за ними. Складовою частиною науково-технічного прогресу галузі є вміння використання племінного потенціалу країни. Велику увагу приділяють українським степовим бджолам, які становлять 50% всіх бджолиних сімей України.

Щоб сім'ї на промислових пасіках були більш однорідні за комплексом ознак, доцільно використовувати високоякісних маток селекційованих ліній української степової або карпатської порід бджіл.

Промислові технології бджільництва відрізняються від інших галузей меншим рівнем механізації виробничих процесів, а також особливостями згідно з біологічною специфікою бджолиної сім'ї як об'єкту сільськогосподарського виробництва. На дрібних пасіках більше прийомів щодо догляду за бджолами проводять вручну. Механізацію застосовують при перевезенні пасік на кочівлю, відкачуванні меду, переробці продуктів бджільництва та інше. Тому інтенсивні технології спрямовані на підвищення сили й якості бджолиних сімей, груповий догляд за ними, систематичні кочівлі до міст медозбору та запилення ентомофільних культур, а також механізацію трудомістких навантажувально-розвантажувальних робіт та комплексне використання бджіл на виробництві різних видів продукції.

Науковий керівник – кандидат технічних наук, доцент Котляр Є.О.

ВИРОБНИЦТВО СКРАБУ ДЛЯ НІГ В УКРАЇНІ

**Спіріна Ю.С., студентка СВО «Магістр» ф-ту Т та ТХП і ПБ
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна**

Ринок косметичної продукції розвивається швидкими темпами. Оновлюється рецептура, використовуються нові технології у виробництві. Все частіше на полицях магазинів можна зустріти продукцію з позначками «еко», «натуральна», «органічна». Однак, відповідальність за рівень якості та натуральності косметики, на сьогодні, лежить саме на виробниках та їхньому розумінні «екологічності» такої продукції. Адже законодавство, яке регулює косметичний ринок в Україні, є застарілим та потребує оновлення відповідно до норм сучасності [1].

Скраб – це косметичний засіб, призначений для злушення ороговілих клітин з поверхні шкіри, сприяючи їх природному відновленню.

Сьогодні косметична промисловість пропонує масу різних скрабів для будь-якого типу шкіри тіла і, особливо, для чутливих і ороговілих ділянок і навіть для губ. Особливу увагу хочемо звернути на скраби для ніг. Їх випускають як на гелевій, так і на кремовій основі. В якості абразивних частинок використовують натуральні і синтетичні інгредієнти. В основному на прилавках представлені імпорتنі скраби для ніг, наприклад, такі як: organic Shop – поліруючий скраб для ніг «Кришталева туюфелька». Виробник – Естонія. Його склад: тростинний цукор, екстракт гуави, олія ши та олія кокоса; Faberlic, серія ETNO botanica (Росія). Його склад: вода, цетеариловий спирт, поліетилен, лауретсульфат натрію, гліцерин, порошок з кісточок абрикосу, глюкозид кокосу, гідрогенізована касторова олія, олія ефірна цитруса; сто рецептів краси «Квітковий мед і кісточки абрикосу». Виробник – Росія. Основа скрабу кремова. Основні інгредієнти – це порошок з кісточок абрикосу, абрикосова олія, екстракт м'яти, мед; Natura Siberica (Вулканічний). Виробник – Росія. У складі присутня вулканічна пемза, термальна вода і кристали солі [2].

Асортимент скрабів для ніг досить великий, але він в основному представлений не вітчизняною продукцією.

ОЛІЯ З ЯДЕР ПЕРСИКОВИХ КІСТОЧОК В КОСМЕТОЛОГІЇ	
Заряна Д	48
ТЕХНОЛОГІЯ РАФІНУВАННЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	
Іслам МД Таухідул, Гладкіх Р.Д.....	49
РОСЛИННІ ЖИРИ ТА ОЛІЇ – СКЛАДОВА ХАРЧОВИХ КРЕМІВ	
Нікіфоров Є.І.....	50
ПРОМИСЛОВА ТЕХНОЛОГІЯ УТРИМАННЯ БДЖОЛИНИХ СІМЕЙ	
Ной К.В	51
ВИРОБНИЦТВО СКРАБУ ДЛЯ НІГ В УКРАЇНІ	
Спіріна Ю.С.....	52

РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

DEVELOPMENT OF THE VEGAN DESSERT TECHNOLOGY	
Уруг А.....	56
PRODUCTION OF PROPIONIC ACID BACTERIA FROM THE STRAIN PROPIONIBACTERIUM SHERMANII	
Kondrashova M.	58
ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ	
Ряснянська К.А..	60
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОКОВОГО НАПОЮ ІМУНОСТИМУЛЮЮЧОЇ ДІЇ З КАЛИНОЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Боброва О.Я.....	61

РОЗДІЛ 6 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ANALYSIS OF MANUFACTURERS FOR β -GALACTOSIDASE PRODUCTION	
Golubenko A.....	65
УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Доценко Ю.І.	67
ЕКСПЕРТИЗА ЗРАЗКІВ МЕДУ КВІТКОВОГО ТОВ «ІНКЕА»	
Деречіна А.В	69
МЕЛАНІН: СТРУКТУРА, ВЛАСТИВОСТІ, БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ	
Дорохтей В.В.	71
ЕКСПЕРТИЗА СУХИХ СУМІШЕЙ НА ОСНОВІ КОРЕНЮ ЦИКОРІЮ	
Козаченко Ю.В.	72
ЗМІНА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПІСЛЯ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ ОБРОБКИ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ	
Шестакова К.О.....	74

Наукове видання

Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Швець, Т.Л. Дьяченко