

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, 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: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НТБ ОНХТ

СОУСИ ІЗ ІМУНОМОДУЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Масляк І.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна

Харчування відноситься до найважливіших факторів, що суттєво впливають на стан здоров'я людини, її працездатність, тривалість життя. Дефіцит в раціонах харчування основних видів БАР, незбалансованість харчування, разом з небезпечною екологічною ситуацією в Україні, призвели до зниження імунітету населення і поширенню аліментарнозалежних захворювань. Основні принципи концепції здорового харчування вимагають сучасного підходу до створення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, які повинні задовольняти потреби організму людини в основних харчових речовинах і енергії, а також сприяти профілактиці захворювань, збереженню здоров'я і подовженню тривалості життя [1].

В асортименті соусної продукції, що представлена на українському ринку, більшість соусів містять консерванти, штучні стабілізатори та емульгатори, які згубно впливають на організм людини й не рекомендовані для щоденного споживання.

Одним з перспективних напрямків розвитку виробництва може стати виробництво імуномодуючих соусів, тому що в цьому напрямку досить мало проводилось досліджень та розробок інновацій.

Соуси – це невід'ємна частина щоденного раціону харчування людини. Соусна продукція використовується, як в домашній кулінарії, так і в ресторанному господарстві. Близько 70% страв, що подають у закладах ресторанного господарства відпускають з соусом, що дозволяє не тільки покращити аромат, зовнішній вигляд та смак готової страви, але й підвищити вміст есенціальних речовин [2].

У зв'язку з цим було розроблено композиції рецептур для приготування імуномодуючих соусів, шляхом підбору компонентів за хімічним складом, так як окремі продукти містять певні харчові речовини, які здатні стимулювати імунітет, що доцільно використовувати для підвищення стійкості до інфекцій і в боротьбі з онкологічними недугами. Провідну роль у підвищенні імунного стану організму відіграють наступні речовини [3]:

– вітамін С проявляє імуностимулюючий ефект, збільшує вироблення антитіл і швидкість дозрівання імунних клітин. Також, разом з вітамінами А і Е, вітамін С є потужним антиоксидантом, тобто ефективно протидіє руйнуванню клітин організму вільними радикалами. У високих концентраціях міститься в плодах обліпихи, шиповнику, ківі, болгарському перці.

– бета-каротин перетворюється в організмі на вітамін А, що допомагає захистити клітини імунної систем від шкідливого впливу вільних радикалів, а також виявляє імуностимулюючу дію.

– вітамін Е в людському організмі, так само як і вітамін С, має антиоксидантні властивості, тобто захищає клітини від ураження вільними радикалами. Також він забезпечує нормальну роботу імунної системи і відіграє чималу роль у запобіганні діабету, хвороби Альцгеймера і ракових захворювань.

Розроблені рецептури соусів задовольняють добові потреби у імуностимулюючих компонентах 100 г (соусу):

вітамін С – 200 мг (добова потреба становить 55...108 мг);

бета-каротин – 1 мг (добова потреба становить 1,5...2 мг);

вітамін Е – 4 мг (добова потреба 10...12 мг) [3].

Оскільки без соусу не обходиться майже жодна страва, тому доцільно впровадити імуномодулюючі соуси для зміцнення імунітету та здоров'я в цілому людини на кожен день, для зменшення ймовірності захворювання. Розроблені соуси пройшли лабораторну апробацію за фізико-хімічними та органолептичними показниками на кафедрі ресторанного і оздоровчого харчування.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Козонова Ю.О.

Література

1. Антоненко А. В. Технологія соусів з дієтичними добавками функціонального призначення: автореф. дис. на здобуття наук ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.16 / А. В. Антоненко. – К., 2011. – 34с.
2. Крилова Л. В. Розробка технології соусів емульсійного типу з використанням амаранту багряного: дисертація канд. техн. наук: 05.18.16 / Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х., 2003. – 218 с.
3. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность: учеб.- справ. пособие / науч. ред. В.М. Позняковский. – 3-е изд. – Сиб. унив. изд-во, 2005. – 302 с.

СУХІ СНІДАНКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ

Якименко І.О., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В сучасному світі одним із завдань здорового харчування є розробка нових харчових продуктів для різних груп населення. Важливу роль відіграє створення технологій нових видів харчових продуктів, призначених не лише для забезпечення потреб людини в харчових речовинах і енергії, але і які сприяють профілактиці різних захворювань, зміцненню захисних функцій організму і адаптації людини до навколишнього середовища.

Створення продуктів харчування нового покоління відбувається в основному за двома напрямками: розробка аналогової продукції, критерієм якості якої є властивості відомих населенню продуктів, і виробництво продуктів з новими властивостями і складом [1]. Продукти заданого складу і структури мають ряд переваг в порівнянні з традиційними, оскільки в їх виробництві використовують нові джерела сировини.

Проблема дефіциту вітамінів, макро- і мікронутрієнтів в харчуванні населення в останні роки є однією з актуальних. Дані соціально-гігієнічного моніторингу здоров'я та харчового статусу різних соціально-демографічних груп населення, також вказують на широке поширення дефіциту вітамінів, макро- і мікронутрієнтів, в тому числі кальцію, магнію, цинку, селену, фтору, вітамінів А, Д, В₁₂. Особливо гострою проблемою є виражений дефіцит йоду [2].

Сухі сніданки для багатьох стають традиційною ранковою їжею, яку вживають з молоком, йогуртом або соком. Практично всі фахівці одностайні в тому, що для людини сніданок важливіше, ніж обід або вечеря, а дієтологи вже підраховали, що повноцінний сніданок повинен складати 25–30% від щоденного раціону і містити третину добової норми білка, половину вітамінів, приблизно третину мінералів, трохи більше половини вуглеводів і не менше 20% денної норми жирів. З кожним роком популярність цієї групи продукції росте. Саме тому, асортимент сухих сніданків найчастіше розширюється за рахунок створення нових продуктів дієтичного й

СОУСИ ІЗ ІМУНОМОДУЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Масляк І.В.	101
СУХІ СНИДАНКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ	
Якименко І.О.	102
НЕТРАДІЦІЙНІ ЕКСТРАКТИ ДЛЯ КОРИСНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Терентьєва А.К.	104
ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ У БОРОШНЯНИХ ВИРОБАХ	
Мукан І.А.	105
НОВІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАФІНІВ	
Гончарук Н. В.	106
ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Серенко А.А.	108
ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЇ РОСЛИННИХ «МОЛОЧНИХ» НАПОЇВ	
Твердохліб А., Доценко Ю.І.	110
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗБАГАЧЕНОЇ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ	
Руслана Ш.Ю.	112

РОЗДІЛ 5 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВЛАСНИЙ КАПІТАЛ ПІДПРИЄМСТВА: ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЙОГО ФОРМУВАННЯ	
Митрофанов О.С.	115
ПОНЯТІЙНИЙ АПАРАТ ТЕРМІНУ «ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ» ЯК ОБ'ЄКТ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ	
Горбатюк І.С.	116
НОВИЙ ПІДХІД ДО РИЗИКУ У СТАНДАРТІ ISO 22000:2018	
Іокіманська А.С.	118

РОЗДІЛ 6 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОСОБЛИВОСТІ ТЕМПЕРУВАННЯ ДЕСЕРТНОГО ШОКОЛАДУ	
Маринова Г.Г.	121
СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНИЙ МЕТОД ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЗНАЧЕННЯ БАРВНИКІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.	122
ВИБІР КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ТВЕРДИХ ПАРФЮМЕРНИХ КОМПОЗИЦІЙ	
Маринова Г.Г.	124

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

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. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4