

РЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР НАУКОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АПВ В ТЕРНОПІЛЬСЬКІЙ ОБЛАСТІ
ТЕРНОПІЛЬСЬКА ДЕРЖАВНА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА ДОСЛІДНА СТАНЦІЯ
ІНСТИТУТ КОРМІВ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ПОДІЛЛЯ
ТЕРНОПІЛЬСЬКА ФІЛІА ДУ «ІНСТИТУТ ОХОРОНИ ҐРУНТІВ УКРАЇНИ»
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАЗАХСЬКИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМ. С.СЕЙФУЛЛІНА

НАУКОВІ ПРІОРИТЕТИ РОЗВИТКУ АГРАРНОЇ СФЕРИ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ЗМІН

*Матеріали
Міжнародної науково-практичної
Інтернет-конференції*

4-5 грудня 2014 року
Україна, м. Тернопіль

УДК 63.001:57:001:62.001:33.001:37.001
ББК 65.9 (4Укр)-55
Н 34

Наукові пріоритети розвитку аграрної сфери в умовах глобальних змін: матеріали міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 4-5 грудн. 2014 р. – Тернопіль : Крок, 2014. – 191 с.

ISBN 978-617-692-245-2

Збірник містить наукові доповіді міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Наукові пріоритети розвитку аграрної сфери в умовах глобальних змін» з актуальних технологічних, технічних, соціально-економічних та екологічних проблем і основних напрямів розвитку аграрної сфери.

Редакційна колегія:

Вергунов В.А., д.с-г.н., проф., член-кореспондент НААН; Гевко Р.Б., д.т.н., проф.; Гораш О.С., д.с-г.н., проф.; Дзядикевич Ю.В., д.т.н., проф.; Дусановський С.Л., д.е.н., проф.; Жукорський О.М., д.с-г.н., проф.; Іванишин В.В., д.е.н., проф.; Івашук Н.Л., д.е.н., проф.; Касянчук В.В., д.вет.н., проф.; Кваша В.І., д.с-г.н., проф.; Кухтин М.Д., д.вет.н., с.н.с.; Лучик С.Д., д.е.н., проф.; Любінський О.І., д.с-г.н., проф.; Овчарук В.І., д.с-г.н., проф.; Пархомець М.К., д.е.н., проф.; Приліпко Т.М., д.с-г.н., проф.; Пуцентейло П.Р., д.е.н., доцент; Рихлівський І.П., д.с-г.н., проф.; Стравський Я.С., д.вет.н., с.н.с.; Бакушевич І.В., к.е.н., проф.; Бакушевич Я.М., к.т.н., проф.; Сидорук Г.П., к.с-г.н.; Крижанівський Я.Й., к.вет.н., с.н.с.; Мелешенко Н.М., к.е.н., доцент; Морозевич О.А., к.е.н., доцент; Перкій Ю.Б., к.вет.н., с.н.с.; Олійник О.Р., к.е.н.; Розум Р.І., к.т.н., доцент; Сава А.П., к.е.н., с.н.с.; Сасенко М.Г., к.е.н., доцент; Семенишена Н.В., к.е.н., доцент; Сенік І.І., к.с-г.н.; Сидорук Б.О., к.е.н., с.н.с.; Солян М.Я., к.с-г.н.; Цуп В.І., к.с-г.н., с.н.с.; Яшук Т.С., к.с-г.н., с.н.с.

*Рекомендовано до друку Науково-технічною радою
Тернопільської державної сільськогосподарської дослідної станції ІКСГП НААН
(протокол № 12 від 17.12.2014 р.)*

Відповідальний за випуск:
к.е.н., с.н.с., Сава А.П.

Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори наукових доповідей і повідомлень. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

ISBN 978-617-692-245-2

© Тернопільська ДСГДС ІКСГП НААН, 2014
© Крок, 2014

Д'яконова Анджела
д.т.н., професор
Чернат Вікторія
аспірант

Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса

ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ ПНЖК

Сучасний стан харчування населення України пов'язаний з дефіцитом значної кількості харчових речовин, внаслідок напруженого емоційного ритму життя, впливу негативних факторів навколишнього середовища та змінення структури харчування в якій домінують рафіновані продукти.

В наш час великою проблемою є «хвороби цивілізації» – атеросклероз, ішемічна хвороба серця, ожиріння, цукровий діабет, нервово-психічні розлади, у зв'язку з чим особливої ваги набувають продукти нового покоління, які повинні забезпечувати оздоровчий і профілактичний ефект на організм.

Метою роботи є розробка технології низькокалорійних емульсійних напоїв загальнозміцнюючої дії, збагачених біологічно цінними речовинами, в яких особливу роль відіграють поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК).

Емульсійні напої рекомендовані до вживання всіма групами населення, незалежно від віку, статі та соціального статусу. Вони особливо корисні для комплексної боротьби з ожирінням, так як ПНЖК приймають участь у ліпідному обміні. Незамінні поліненасичені жирні кислоти сприяють виробленню в організмі простагландинів, що володіють протизапальною дією. Крім того, вони сприяють розширенню кровоносних судин, що живлять серцеву м'язу, зменшують утворення тромбів в кровоносних судинах і перешкоджають розвитку атеросклерозу.

Емульсійні напої – це багатоконпонентні системи, калорійність яких можливо коригувати за рахунок зміни компонентного складу, використовуючи жири рослинного походження у якості ліпідної фази продукту [1]. За основу напою доцільно використовувати продукти переробки овочевої сировини, яка багата на дієтичну клітковину, вітаміни, макро- та мікроелементи.

Здорове харчування населення насамперед пов'язано з використанням продуктів функціональної спрямованості, які містять значну кількість біологічно цінних речовин. Зокрема, для отримання емульсійних напоїв необхідно дотримуватися певних вимог, які висуваються до продуктів оздоровчого харчування:

- вибір компонентів і визначення їх харчової і біологічної цінності;
- дослідження шляхів зниження калорійності емульсійних продуктів і надання їм оздоровчих властивостей;
- забезпечення стабільності емульсії напою з високими органолептичними властивостями, використовуючи сировину рослинного

походження;

- дотримання співвідношення рецептурних компонентів з певними властивостями, які забезпечать стійкість емульсійної системи і краще засвоєння продукту.

Вирішення поставлених завдань дозволить розробити емульсійні напої оздоровчої і профілактичної дії та розширити асортимент продуктів даної категорії, збагативши їх жиророзчинними вітамінами.

Найважливіший компонент емульсійних функціональних продуктів – жировмісні нутрієнти, з підвищеним вмістом есенціальних компонентів, які містять ПНЖК, що входять до складу ω -3, ω -6, ω -9.

Фахівцями встановлено, що для кращого засвоєння жирних кислот необхідно дотримуватися певного співвідношення ω -6: ω -3, яке повинно становити 4:1. В сучасному раціоні харчування людини жирні кислоти ω -6 домінують і дане співвідношення становить від 10:1 до 20:1 [2]. Відомо, що організм людини не здатний засвоювати жирні кислоти ω -3, які представлені ліноленою, ейкозапентаєною, докозагексаєною та ін., при надлишку в раціоні жирних кислот ω -6 (лінолевої, арахідонової).

Сьогодні жирнокислотний склад рослинних олій, які широко використовуються населенням, не має необхідного співвідношення ПНЖК, яке сприяє засвоєнню жирів і жировмісних продуктів. Підвищити біологічну цінність і засвоюваність жировмісних продуктів доцільно шляхом купажування рослинних олій в складі харчових продуктів, що дозволить наблизити співвідношення омега кислот емульсійних напоїв до оптимального, який буде відповідати вимогам, що висуваються до продуктів оздоровчого харчування і буде сприяти їх кращому засвоєнню.

Література

1. Влияние входящих компонентов водно-жировой эмульсии на структуру жировых частиц в эмульсионных напитках на плодовоовощной основе / В.С. Житникова, Ю.А. Седов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. № 5. – С. 30-34.
2. Artemis P. «The importance of the ratio of omega-6 / omega-3 essential asids» / Biomedicine&Pharmacotherapy, – № 56(8), – с. 365-379.

