

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ***



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
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,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
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, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

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

Аналізуючи представлені дані обрано бланшування у воді при температурі 80 °С протягом 3...5 хв з подальшим охолодженням, оскільки така обробка дозволить надати еластичності плодам і більш щільно їх укласти в банки, чого не забезпечить наколювання плодів у спеціальних машинах.

Розраховані рецептуру та норми витрат сировини і матеріалів при виробництві даного виду консервів.

Консерви “Компот із зіфіфуса” володіють високою харчовою цінністю, оскільки мають хороші органолептичні показники і містить органічні кислоти, мінеральні речовини (Na, K, Ca, P, Fe), вітаміни (B₁, B₂, PP, C). Енергетична цінність даного виду консервів складає 76 ккал/100 г продукту.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Палвашова Г.І.

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СОУСІВ

**Вахрушева А.О., Коноваленко О.Ю., студентки ОКР «Магістр» ф-ту ХТГРТБ
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава**

Сучасна тенденція формування здорового раціону харчування диктує необхідність створення принципово нових харчових продуктів – з мінімальним вмістом цукру і жирових компонентів. Виробництво таких виробів дозволить перевести їх з групи «ризик» в групу продуктів здорового харчування.

Солодкі соуси мають певний потенціал розвитку і вдосконалення, прогнозується подальше зростання обсягів виготовлення і збуту продукції, а поєднання сировинних компонентів дасть можливість розширити асортимент соусів.

Метою проведених досліджень було використання рослинної сировини при виробництві фруктових соусів.

Для приготування солодких соусів використовували рослинну сировину: хеномелес, гарбуз та топінамбур. Рослинна сировина містить майже всі необхідні компоненти їжі: вітаміни, вуглеводи, білки, жири, мінеральні солі. Особливо важлива роль свіжих рослин як джерела вітамінів, більшість яких не синтезується в організмі людини. Обрана рослинна сировина характеризується високим вмістом пектинових речовин, що дозволить зменшити кількість штучних загусників у складі соусів, а вітамінний склад підвищить біологічну та поживну цінність.

На початковому етапі досліджень було проаналізовано фізико-хімічні показники сировини. Встановлено, що плоди хеномелеса містять у своєму складі високий вміст титрованих кислот (5,1 %), які приймають участь у формуванні смакових властивостей і виявляють сприятливий вплив на кислотно-лужну рівновагу. В аналізованих зразках хеномелесу виявлено L-аскорбінову кислоту (170 мг/100 г), β-каротин (7,40 мг/100 г), фенольні (1280,0 мг/100 г) та пектинові речовини (1,2 %). В гарбузі також зафіксовано значний вміст пектинових речовин (1,74 %), β-каротину (35,70 мг/100 г), є, хоча і в значно менших кількостях, L-аскорбінова кислота (5,28 мг/100 г) і фенольні речовини (85 мг/100 г). В бульбах топінамбуру, як і в гарбузі, незначний вміст L-аскорбінової кислоти (6,16 мг/100 г) і фенольних речовин (65,00 мг/100 г), але також значний вміст пектинових речовин (1,66 %).

Гарбуз і топінамбур характеризуються низькою кислотністю, відповідно 0,50 % і 0,30 % в перерахунку на яблучну кислоту. Поєднання кислого хеномелеса і слабокис-

лих гарбуза і топінамбура позитивно вплине на смакові властивості готових соусів і забезпечить гарні структурно-реологічні показники готового продукту.

На основі пюре з хеномелесу, гарбуза і топінамбуру розроблені нові види солодких соусів без використання структуроутворювачів.

За органолептичними показниками готові соуси мають приємний смак, аромат і колір. У соусах з використанням гарбуза і хеномелеса не відчувається специфічний присмак і аромат гарбуза, а соуси з додаванням топінамбуру і хеномелеса мають приємний фруктовий аромат і світло жовтий колір.

Таким чином, результати проведених досліджень підтверджують доцільність створення солодких соусів з використанням хеномелеса, гарбуза та топінамбура, які містять у своєму складі тільки натуральні інгредієнти, характеризуються стабільністю органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників у процесі зберігання і відповідають вимогам сьогодення.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Хомич Г.П.

ТЕХНОЛОГІЯ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Галагоза М.М., студент ОКР «Магістр» факультету ХТГРТБ
ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі, м. Полтава**

Усебічні дослідження демографів і світова статистика константують постійне збільшення на земній кулі кількості людей старшого віку. В зв'язку з цим, в розробленому ООН проекті «Програми наукових досліджень з проблеми старіння в XXI столітті», концепція здорового старіння є найбільш пріоритетною. Розробка засобів профілактики передчасного старіння є ключовою в реалізації цих програм. Заходи щодо стримування процесів старіння передбачають розроблення науково-практичних основ створення харчової продукції геродієтичного призначення.

Сьогодні, коли, на думку українських геронтологів, старіння людини в більшості випадків відбувається за патологічним, передчасним (прискореним) типом, особливості харчування, характерні для людей старшого віку, необхідно враховувати під час створення нових продуктів харчування.

Потреба у функціональному харчуванні людей старшого віку (ця група включає три вікові підгрупи: похилий вік – 60-74 рр., старечий – 75-90 рр., довгожителі – старше 90 років), яких в Україні приблизно 11 млн осіб, тобто більше 20 % від загальної чисельності населення, спричинює необхідність створення харчової продукції, нутрієнтно адекватної специфіці їх харчування з урахуванням найбільш поширених патологій (серцево судинні захворювання, ожиріння, цукровий діабет, остеопороз тощо).

В даний час асортимент продуктів геродієтичного призначення обмежений, причому основна його частка припадає на молочні продукти і хлібобулочні вироби.

У зв'язку з цим важливого значення набуває формування нового напрямку щодо вдосконалення технології багатокомпонентних продуктів геродієтичного призначення на м'ясо-рослинній основі з метою поліпшення структури харчування людей похилого віку, розширення асортименту геродієтичних продуктів і більш раціонального використання ресурсів м'ясної промисловості.

Вагомий внесок у вирішення цієї проблеми зробили вітчизняні і закордонні вчені: В.М. Анісімов, Ю.Г. Григоров, Б.В. Єгоров, В.І. Западнюк, К.В. Свідло, С.Б. Юдіна, Пасічний В. М., N.E. Bernhardt, A.M. Kasko, L.U.Tompson. та інші.

THE FEATURES CHANGES BIOCHEMICAL PARAMETERS OF BOILED SAUSAGES DURING STORAGE Melnyk L.A.	174
---	-----

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

КАВОВІ НАПОЇ У СУЧАСНІЙ РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Агаєва С.В.	178
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ Андреева Л.А., Иванова А.С.	180
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ Ануфрієнко А.В.	181
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧКА «МАКАРОН» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Безкоровайна К. М.	183
ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бочевар Р.І.	184
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО КОМПОТУ ІЗ ЗІЗІФУСА Вадуцкий В.І, Еміреїсова З. Е., Кузьмук О.О., Казани М.П.	186
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СОУСІВ Вахрушева А.О., Коноваленко О.Ю.	188
ТЕХНОЛОГІЯ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Галагоза М.М.	189
КОМБІНОВАНІ СУХІ СНІДАНКИ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ І ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Зарева В.М.	191
ВИКОРИСТАННЯ CASE-ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСІ ПРОЕКТУВАННЯ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ Кашкано М.А., Валуєва Д.А.	193
ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ІМУНОМОДЕЛЮЮЧОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ Кириленко А.В.	194
РОЗРОБКА КОМБІНОВАНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ СІЧЕНОЇ ПТИЦІ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ Ковнір Ю. О.	195

Наукове видання

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

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення