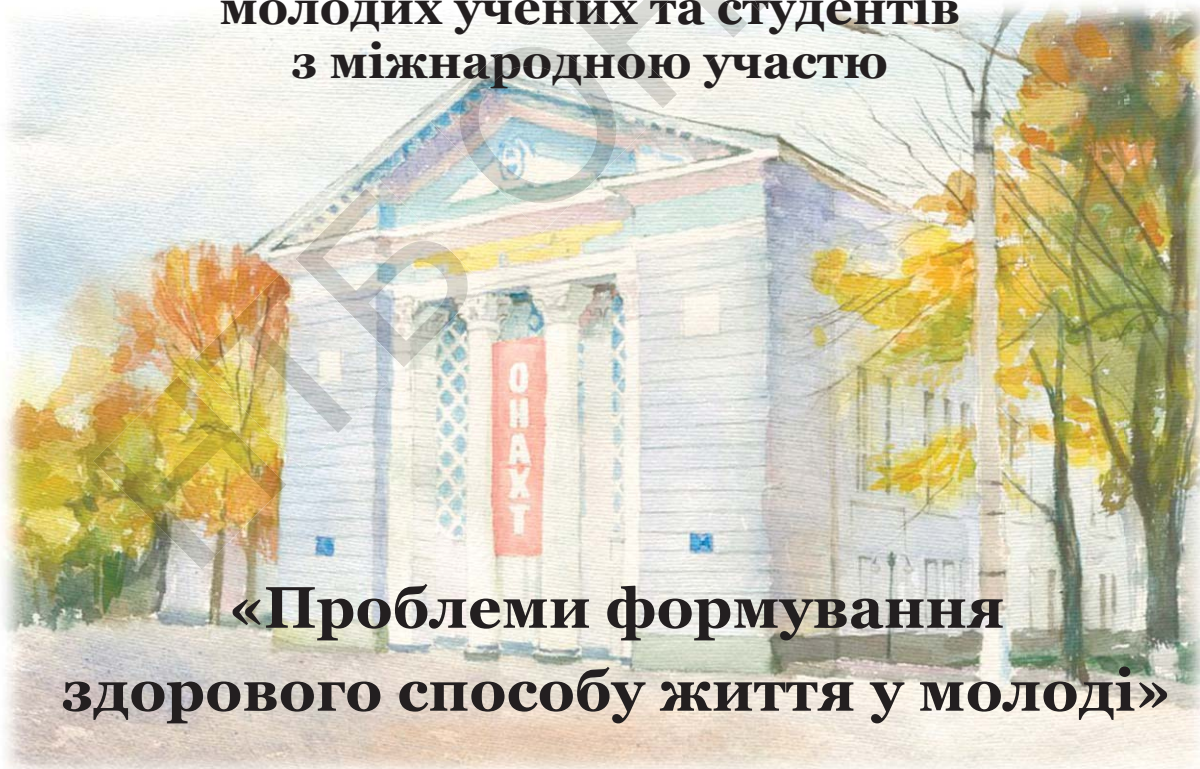


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

storage content of polyphenol and some quality attributes of fruit smoothies [Text] / D. F. Keenan, N. Brunton, R. Gormley, F. Butler // J of Agricultural and Food Chemistry. 2011. – 59. – P. 601–607.

2. Давиденко Н.В. Динаміка особливостей харчування та аліментарно-залежних факторів ризику серцево-судинних захворювань в чоловічій популяції за даними 25-річного моніторингу // Проблеми харчування. — 2008. — № 1–2. — С. 20–27.

3. Щадилов, Е.А. напитки для здоровья / Е.А. Щадилов. - СПб.: Питер, 2010.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВУ ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ

**Устименко Ольга, магістр II курсу факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

У ритмі сьогодення та впливу різних факторів на організм, більшості людей дуже важко відмовитися від солодошів, оскільки тяга до них обумовлена нестачею гормонів радості (ендорфінів). При дефіциті цих гормонів у людини виникає так званий душевний, емоційний голод, який вона втамовує поїданням різних солодошів. В результаті чого виробляються ендорфіни, людина заспокоюється і настрій піднімається, але наслідком такого задоволення є ожиріння та цукровий діабет.

Останнім часом серед населення України показник ожиріння та цукрового діабету стрімко зростає. Частково виправити таку ситуацію можливо за допомогою споживання здорової їжі, зокрема продуктів зі зниженим вмістом цукру.

Саме тому, щоб не відмовлятися від споживання такого задоволення, як солодоші доречно у їх рецептурі замінити стандартні інгредієнти на інгредієнти з нижчим показником солодкості, зокрема цукрозамінники штучного та природнього походження.

Десерти – це задоволення, яким намагаються насолодитися під час різних прийомів їжі, як дорослі так і діти. Тому ми вирішили розробити свої здорові та корисні для організму людини десерти. Особливістю цих десертів буде повна заміна пшеничного борошна та цукру, що значно знизить калорійність, та дозволить споживання солодошів людям з захворюванням на цукровий діабет та целиацію.

Як джерело цукру в таких десертах ми будемо використовувати цукрозамінник еритритол.

Еритритол не шкодить шлунково-кишковому тракту, в той час інші подібні цукрозамінники при збільшенні дози викликають здуття і діарею. Він має нульову калорійність та не впливає на рівень глюкози і рівень інсуліну в організмі людини. Іншими словами, глікемічний та інсуліновий індекси такого підсолоджувала дорівнюють нулю. Цей факт робить еритритол ідеальним замінником цукру для пацієнтів з порушеннями вуглеводного обміну або для людей, що стежать за своїм здоров'ям.

Дослідження вплив еритритолу на зниження калорійності в мармеладі. Одержані результати показали, що порівняно з контрольним зразком мармелад на еритритові має калорійність у 8,5 разів меншою

У напівфабрикатах тортів та тістечок пшеничне борошно буде замінено на борошно конжака. Конжак (Глюкоманан) - це рослина, відома під назвою «язик диявола» через свій незвичайний зовнішній вигляду. Конжак є низькокалорійною рослиною, яка виростає до 25 сантиметрів в діаметрі та з давніх часів є основою дієтичного харчування в багатьох азіатських країнах. Він часто використовується як харчова добавка для зниження ваги завдяки тому, що ця рослина майже не містить вуглеводів. При попаданні до організму створює відчуття ситості, знижує апетит, попереджуючи цим переїдання та сприяючи зниженню ваги. У своєму складі порошок містить г/ на 100 г борошна: білки – 1,18, жири – 0,4 та вуглеводи – 4, все решта клітковина.

Отже, розроблені низькокалорійні десерти в сьогоденні дуже доречні, оскільки можуть вирішити проблему психологічної цукрової залежності, так і дати можливість спортсменам та людям з діабетом потішити себе смачними солодошами.

Керівники – к.т.н., доц. Шаран Л.О., к.т.н., доц. Шаран А.В.

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ

**Факір С.О., студент 2 курсу магістратури факультету ІТХіРГБ
Золовська О.В., канд. техн. наук, доцент факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Аналіз харчового статусу населення нашої країни виявляє деякі відхилення від формули збалансованого харчування: завищена калорійність раціону в основному за рахунок тваринних жирів і вуглеводів; дефіцит білків, вітамінів і харчових волокон, а також недостатнє споживання жирів рослинно-го походження. Однією з причин такого дисбалансу є виробництво харчовою промисловістю ряду продуктів, які не відповідають сучасним вимогам за показниками харчової і біологічної цінності. Останнім часом визначилась тенденція створення і випуску спектра харчових продуктів заданої якості – малокалорійних, зі зниженим вмістом тваринного жиру, легкозасвоюваних вуглеводів і кухонної солі, збагачених білками, вітамінами, мінеральними і баластними речовинами. Необхідно зауважити, що за кількістю та набором макро- і мікрокомпонентів існуючі продукти заданого – складу не можуть задовольняти усіх потреб споживача, тому необхідно значно збільшити обсяги їх виробництва, а також розширити асортимент.

Асортимент десертів в Україні та ряді інших країн є досить широким: це десерти на основі молока з використанням різних добавок, наповнювачів, смакових та ароматичних речовин. Велика кількість десертів виробляється шляхом перемішування молочної сировини (чи кисломолочного компоненту) з різними харчовими добавками чи плодово-ягідними наповнювачами.

Молочні продукти займають важливе місце в раціоні людини та можуть бути основою багатокомпонентних структурованих продуктів. Такі білок-вуглеводні продукти мають високу харчову цінність, збалансований амінокислотний склад та високу засвоюваність. Надання десертам необхідних смакових властивостей та підвищення їх біологічної цінності є можливим завдяки введення до його складу бджолиного меду, цукатів, сухофруктів та ін..

Павлюченко В.О.	104
ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Петрищенко К.Р.	105
КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Проданова Г.О.	106
СУПИ-ПЮРЕ - ЯК ОСНОВА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Пушка О.С.	107
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ	
Стоянова А.І.	109
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Устименко О.	110
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ	
Факір С.О., Золовська О.В.	111
КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЦЦІ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я	
Чернышева М.В.	112
КОМБІНОВАНИЙ НАПІЙ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЮ СИРОВИНОЮ	
Юденко О.А.	113

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

СКРАБ НА ОСНОВІ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ З МІНЕРАЛЬНИМИ ЕКСФОЛІАНТАМИ	
Власюк К.В., Ульянов О.О.	116
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Гаврилова І.В.	117
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ	
Ганічева А.Ю.	118
ВЗГЛЯД НА КОСМЕТИЧЕСКИЙ УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА С ПОЗИЦІЇ ЗДОРОВ'Я МОЛОДЁЖИ	
Горкавченко Ю.К.	120
НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Климентьева І.О., Нетудихата К.О.	121

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848