

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ДЕСЕРТУ

**Макарова Р., Сидоренко А., студентки IV курсу
факультету ІТХІРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м.Одеса**

Актуальність теми роботи обумовлена наявністю у населення України та інших країн харчової непереносимості та алергії на глютен, целіакії. У людей із целіакією виявляють нестачу ферментів, здатних розщеплювати білок зернових культур (глютен), тому вживання продуктів, які містять його призводить до симптомокомплексних порушень: біль та здуття живота, втрата у вазі, діарея, хронічна мігрень, периферична невропатія. Також порушується засвоєння вітамінів і мікроелементів – кальцію, заліза і фолату.

Дотримання спеціальної дієти є основою лікування хворих. Із раціону виключаються продукти, що містять білок глютенної групи: хліб та кондитерські вироби з пшеничного борошна, продукти із злакових культур, густі соуси, йогурти, деякі види ковбас, сирні продукти, алкогольні напої.

На кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування було розроблено десерт функціонального призначення, а саме безглютенове тістечко «Прованс», основним інгредієнтом якого є мигдальне борошно. Родзинкою десерту є лаванда. Цукор в рецептурі повністю замінено на сироп топінамбура.

Мигдальне борошно є джерело магнію, ненасичених жирних кислот омега-3, рослинного білка і вітаміну Е — потужного антиоксиданту.

Лаванда має широку область застосування в медичних цілях:

- її часто рекомендують як заспокійливий засіб;
- вона допомагає в боротьбі з безсонням;
- діє як знеболююче при головних болях і мігрені;
- сприяє зміцненню імунітету;
- використовується як антисептик;
- застосовується як спазмолітичний засіб.

Ця рослина звична на кухні італійців та іспанців. На півдні Франції це приправа для салатів і соусів. Її додають в овочеві та грибні страви.

Розроблений безглютеновий десерт з нотками Провансу та легкою кислинкою стиглої вишні - смакове поєднання, яке пасує Вашому спокійному ранку.

Наукові керівники – канд.техн.наук, доцент Козонова Ю.О.,
канд.техн.наук, доцент Атанасова В.В.

ОБГРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ ЕКСПЕРТИЗИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТУ ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ З ДОДАННЯМ ВІТАМІНУ С Комарницька Ю.В.....	90
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ДЕСЕРТУ Макарова Р., Сидоренко А.....	92
ХАРЧОВІ ДОБАВКИ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Нікіфоров С. І.....	93
ІННОВАЦІЙНІ НАПОЇ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК ОЗДОРОВЧО-ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Сербіна К.М.....	95
ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОПІНАМБУРУ Сметанко Б.О.....	96
СПОРТИВНІ НАПОЇ: «ЗА» ТА «ПРОТИ» Трофімович О.С.....	98
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ Устименко І.М., Піпка Р.В.....	100
НОВИЙ ПРЕПАРАТ ХАРЧОВОГО БІЛКА – ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ Шаталова Д.М.....	101
ЗАСТОСУВАННЯ КЕРОБУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Ярошенко А.О.....	103
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ	106
ФЕРМЕНТНА ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗЛАКТОЗНОГО МОЛОКА Голубенко А.О., Піструй М.Г.....	106
КОРИСНІ НАПОЇ НА МОЛОЧНІЙ СИРОВАТЦІ Губська Ю.О.	108