

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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:

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,

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

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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОНХТ

чергове повітряно-водяне замочування зерна бобових культур, його пророщування та сушіння, а також відокремлювання ростків, передбачає додавання до зернового матеріалу водних розчинів сумішей органічних кислот на етапі замочування.

Найкращих кількісно-якісних результатів було досягнуто при використанні:

- суміші аскорбінової і нікотинової кислоти: енергія проростання бобів відносно контролю зросла на 12,5%; здатність проростання – на 4,2%; вихід ростків – на 4,4%;
- суміші аскорбінової і фолієвої кислоти: енергія проростання квасолі відносно контролю зросла на 10,0%; здатність проростання – на 2,2%; вихід ростків – на 4,7%;
- суміші аскорбінової і бурштинової кислоти: енергія проростання гороху і сої відносно контролю відповідно зросла на 5,0 та 3,7%; здатність проростання – на 3,2 та 2,1%; вихід ростків – на 13,0 та 11,0%.

В результаті комплексного впливу сумішей вищезгаданих кислот на сировину було досягнуто значного підвищення показників енергії і здатності до проростання зерна, що свідчить про збільшення обсягів виходу готової продукції, скорочення термінів технологічного процесу її виробництва на 2-3 доби порівняно з класичною технологією та призводить до зменшення собівартості одиниці продукції на внутрішньому ринку.

Крім цього, прискорена технологія пророщування зерна дозволяє отримати підвищену кількість зелених паростків, які слугують натуральним джерелом широкого спектру вітамінів і мікроелементів, необхідних людині у щоденному раціоні.

Отже, одержання придатного до споживання екологічно чистого та абсолютно безпечного побічного продукту солододощення, свідчить про доцільність і безвідходність запропонованої технології, а впровадження даного способу стимуляції пророщування зернового матеріалу в масштабах промислового виробництва не вимагає значних матеріальних витрат, оскільки вартість необхідних органічних кислот не перевищує вартість використовуваних донині хімічних речовин.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Ковальова О.С.

ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ КОНСЕРВУВАННЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

**Чернишова М.В., студент ІV курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій. м. Одеса**

Імунітет - це природний захист організму проти вірусних, бактерійних, грибкових і інших інфекцій. Ця здатність організму закладена в нас від природи, проте, потрапляючи під дію різного роду шкідливих чинників і самостійно створюючи багато з них, людина ослаблює свій імунітет і позбавляє його захисту:

- погана екологія;
- щоденні стреси;
- порушений режим харчування (велика кількість цукру, незбалансованість їжі та внесення в її склад барвників і консервантів, «погана» вода і таке ін.);

- хронічні захворювання (наприклад, хвороби органів шлунково-кишкового тракту, органів дихальної системи);
- шкідливі звички (алкоголь, наркоманія, куріння);
- безконтрольний прийом антибактеріальних препаратів;
- перевтома і недолік сну;
- гострі і хронічні отруєння (у тому числі в умовах виробництва).

Імунітет і його стан потребує особливої уваги, підтримки і профілактики, а при необхідності в грамотному і своєчасному лікуванні, оскільки імунна система виконує особливу, невластиву жодній іншій системі функцію – захисту і збереження здорового організму. Слабкий і недостатньо активний імунітет – основна причина всіляких проблем із здоров'ям. Для цього дуже важливо знати, як правильно зміцнювати імунітет.

Тому, на кафедрі БКПіН було розроблено декілька рецептур і подано заявку на винахід «Композицію інгредієнтів для виробництва солодкого продукту». Один із компонентів цієї композиції є імбир. Імбир, а саме його корінь, відрізняється складним хімічним складом – в ньому більше 400 сполук. Його основними компонентами є: цингіберен (зінгіберен) до 70 %, який надає йому особливий запах, крохмаль – 4 %, гінгерол – 1,5 %. До його складу входять вітаміни групи В, С, ретинол, також він має бактерицидний ефект, який властивий і часнику, але при цьому в імбирного продукту не такий різкий запах, і аромат його більш приємний. Пекучий смак імбирного кореню додає фенолоподібна речовина гінгерол – смолиста речовина, що володіє широким спектром лікувальних дій. Завдяки багатому складу, властивості імбиру різні та багатогранні: він надає антиоксидантну, протівірусну, антиканцерогенну, антисептичну, протизапальну, антибактеріальну, знеболюючу, відхаркувальну дію; заспокоює, покращує настрій і постачає мозок киснем, розріджує кров, знищує ракові клітини, виводить токсини, укріплює імунітет. Дана пряність підвищує імунітет не лише дорослим, але також є дуже корисним і для дітей. Наявність в ньому 1...3 % натуральних ефірних масел, яке зосереджене переважно в кореневищі, сприяють швидкому одужанню, протистоять грипу і простуді, а також підвищують імунітет дітей. Також імбир містить всі незамінні амінокислоти, включаючи треонін, триптофан, лізин, феніланін, метіонін, валін та інші. Протипоказань до вживання імбиру небагато: виразка шлунку або стравоходу, камені в нирках і сечовому міхурі, підвищена температура при запаленнях. Є також низка захворювань, при яких імбир треба використовувати обережно. У всьому потрібна поміркованість і обережність, тому стежте за своєю імунною системою і будьте здорові!

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Дроздов О.І.,
канд. техн. наук, доцент Палвашова Г.І.

ВПЛИВ СОЛОДКИХ ГАЗОВАНИХ НАПОЇВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

**Шуваєва Тетяна С., студентка бакалаврату
факультету біотехнології та екологічного контролю
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

Вода є важливою і необхідною для життя і здоров'я, а також для підтримання працездатності людини. Переважна кількість води надходить до організму з продуктів

ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ КОНСЕРВУВАННЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Чернишова М.В.	220
ВПЛИВ СОЛОДКИХ ГАЗОВАНИХ НАПОЇВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Шуваєва Т. С.	221
ВПЛИВ ЇСТИВНОГО ПОКРИТТЯ НА СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ	
Шульга О.С.	223

РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕННЯ ВИНА СТУДЕНТАМИ ОТДЕЛЕНИЯ ПСИХОЛОГИИ	
Бугаевская Н.А.	226
ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ ЗІ СПИРТОВАНИМИ РОЗЧИНАМИ В ПРИГОТУВАННІ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНА	
Буяджи Т.Ю.	227
ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ІМБИРУ В РЕЦЕПТУРАХ ВІТЧИЗНЯНИХ ВЕРМУТІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
Васильєва Є.В.	228
THE DEFINITION OF WINE DRINKING CULTURE	
Honcharenko A.	229
ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ ЧЕРВОНОГО ВИНА ТА КОНЦЕНТРАТУ ІЗ ШКІРКИ ЧЕРВОНОГО ВІНОГРАДУ	
Діденко Т., Уласевич І.	230
КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ВІДХОДІВ ВІНОГРАДУ	
Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.В.	231
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОГО СОЛОДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИВА В МІНІ-ПИВОВАРНЯХ	
Машир О.І.	233
КОНЬЯК ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	
Непомяща Ю.Ю.	234
ДЕГУСТАЦІЯ ЯК КОМПОНЕНТ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ПИТТЯ	
Почтовенко М.С.	235
РОЛЬ ВИНА В МЕДИЦИНІ	
Самойлова Ю.П.	236
ВПЛИВ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ НА КОЛОЇДНУ СТІЙКІСТЬ ПИВА	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

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

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**