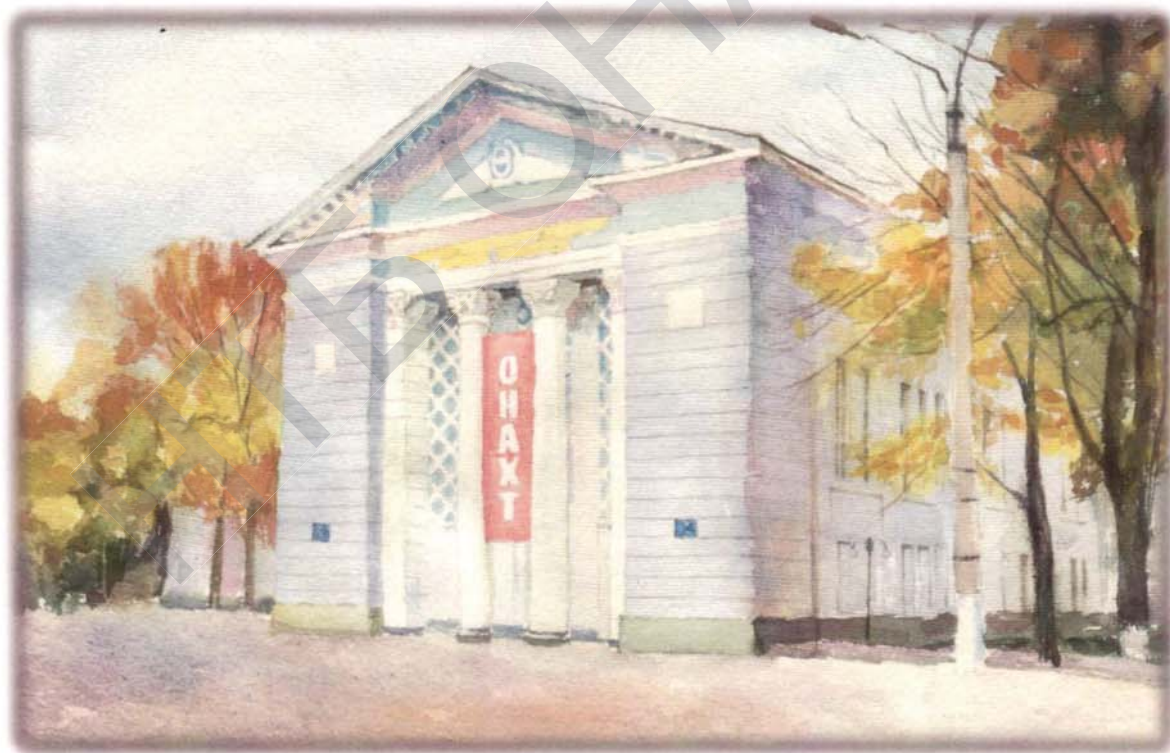


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

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

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна  
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

**ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО  
І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

НТБ ОНАХТ

змішування з водою за низьких температур, екстрагування, фільтрування, охолодження та розлив.

## **ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РЕЖИМІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ II ТИПУ**

**Ставнича Н.О., студент-магістр факультету ІТХРГІТБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Основою лікування цукрового діабету II типу є правильно побудований режим харчування. Хворим даються рекомендації щодо харчування згідно з 9 дієтою. В описанні дієти подано перелік дозволених та заборонених продуктів, способи їх теплового оброблення також приклади складання денного режиму харчування із зазначенням дрібного прийому їжі.

Кількість білків у режимі харчування хворих на цукровий діабет та здорових осіб майже однакова, жири та вуглеводи знижені в режимі хворих на 20..25 г та 100 г відповідно. Дієта 9 дає лише рекомендації щодо загальної кількості макронутрієнтів та не пояснює їхній якісний склад.

Чисельні дослідження доводять, що дефіцит вітамінів є одним з факторів ризику розвитку цукрового діабету II типу. Майже у 70 % хворих на цукровий діабет виявлено нестачу вітамінів групи В, біотину, вітамінів А, Е, D, С у тканинах і біологічних рідинах.

У механізмі розвитку цукрового діабету II типу певне значення надають порушенню мінерального обміну. У хворих постійно виявляють дефіцит магнію, цинку, кальцію, хрому та селену у сироватці крові.

Для покриття нестачі вітамінів та мінеральних речовин сконструйовані спеціальні комплекси вітамінів. Ці штучні препарати сприяють зміцненню організму, регулюють енергетичний обмін на клітинному рівні, що сприяє зниженню як ризику виникнення цукрового діабету II типу, так і прогресуванню хронічних ускладнень цього захворювання. Але наразі ми не володіємо повною інформацією про ступінь засвоєння штучних нутрієнтів організмом людини. Навпаки, все більше вчених стверджують, що нутрієнти краще засвоюються у нативних комплексах, тобто у складі продуктів харчування. Тому, крім медикаментозного лікування, спираючись на дані медицини, слід зробити наголос на уведенні продуктів з високим вмістом перелічених мікронутрієнтів у режимі харчування. З огляду на це, актуальним є підбір «універсальної» сировини, яку можна використати як добавку до звичайного режиму харчування для профілактики діабету II типу.

Необхідно ретельно проаналізувати режими харчування хворих на цукровий діабет II типу та створити рекомендації з огляду на новітні досягнення у науці про харчування. Для узагальнення наукових даних, на нашу думку, треба, по-перше, створити бази даних хімічного складу страв, рекомендованих при цукровому діабеті II типу, по-друге, розробити технологічні підходи для збагачення продукції харчування необхідними компонентними, по-третє, розробити програмне забезпечення та визначитися з критеріями, за якими формуватиметь індивідуальний режим харчування хворої людини. Критеріями вибору спершу, пропонуємо встановити загальну кількість білків, жи-

рів, вуглеводів, а також мінімальний вміст омега-3 жирних кислот та максимальний вміст простих вуглеводів і крохмалю. Крім того, ввести мінімальні значення присутності у режимі харчування вітамінів групи В, біотину, вітамінів А, Е, D, С, мінеральних речовин магнію, цинку, кальцію, селену, марганцю, хрому, сірки та максимальні значення за натрієм, залізом та фтором. Також необхідно провести пошук сировини, яка б задовольняла висунутим вище вимогам.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Козонова Ю.О.

## ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ГОРІХОВОГО МОЛОКА

Степанова В.С., аспірант кафедри ТРiOX  
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса

Поширення чисельності людей, що страждають на алергію або мають надчутливість до білків тваринного походження, а також нездатних засвоювати молочний цукор – лактозу, стимулювало розвиток напрямку виробництва продуктів нового покоління, що базується на використанні рослинної сировини як джерела отримання білкових і білково-жирових продуктів. Слід відзначити, що з кожним роком зростає кількість споживачів, які обирають вегетаріанський спосіб життя, і не вживають продукти тваринного походження, що пов'язано з бажанням уникнути захворювань на поширені в наш час «хвороби цивілізації».

Харчова промисловість виробляє різні види напоїв з оздоровчими та профілактичними властивостями. Останнім часом особливу увагу споживачі приділяють рослинному молоку, яке можна використовувати як альтернативний замітник тваринного молока. Рослинне молоко не містить холестерину, лактози, крохмалю, гормонів та антибіотиків у порівнянні з молоком тваринного походження.

Проведений аналіз літературних джерел та патентний пошук свідчать, що найкращими представниками рослинного молока є соєве та мигдальне. Але основною проблемою виробництва цього напою є якість вихідної сировини і її ціна. У разі використанні сої – основну увагу приділяють вмісту пестицидів у соєвих бобах, які не можна використовувати у виробництві продуктів оздоровчо-профілактичного призначення. Отримавши молоко з мигдалю спостерігаємо нестачу сировини на вітчизняному ринку, і як наслідок її висока ціна.

Тому мета роботи - обґрунтування та розроблення технології виробництва рослинного молока з ядра волоського горіху, який широко культивується і використовується на території України.

Розроблений нами спосіб виробництва рослинного молока з ядра волоського горіху «Веган» складається з таких операцій. Ядра волоського горіху зважують і обсмажують за температури 180-200 °С, відділяють поверхневу оболонку, замочують у 5-10-ти кратному об'ємі води з подальшим настоюванням і ретельно подрібнюють за допомогою блендеру. Отриману суміш витримують за кімнатної температури та повторно подрібнюють до стану емульсії і фільтрують.

ОТРИМАННЯ БЛОК-ВУГЛЕВОДНИХ КОМПЛЕКСІВ Матківська В.В., Кармазін А.І., Гончарук Н.В., Сидорчук Е.Г.....	103
АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Ніколаєнко О .....	104
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ЙОДОВІСНИМИ НАЧИНКАМИ Новік Ю.П .....	106
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ПЮРЕПОДІБНИХ ПЕРШИХ СТРАВ О.С. Пушка, В.С. Василенко .....	107
АНАЛІЗ РИНКУ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Савчук Ю.Ю., Усатюк С.І .....	108
ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РЕЖИМІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ ІІ ТИПУ Ставнича Н.О .....	109
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ГОРІХОВОГО МОЛОКА Степанова В.С .....	110
ПРОБЛЕМИ ЙОДОДЕФЦИТУ ТА ОСНОВНІ ШЛЯХИ ЇХ РОЗВ'ЯЗАННЯ Струць У.Г.....	111
АНАЛІЗ УЯВЛЕНЬ СТУДЕНТІВ ПРО ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ Телетьон Л.В .....	112
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВОГО ПОРОШКУ В ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ Черниш М.С.....	113
ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНОГО ВІКНА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ Шарова І.В .....	114
ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ТОПІНАМБУРА В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Яценко Б .....	115

### **ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЯХ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Безлепкін Д. В., Кітченко Л.М.....	118
ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАННОГО ПРОДУКТУ, МОДИФІКОВАНОЇ КУКУРУДЗЯНОЮ ОЛІЄЮ Булка Т.В.....	119

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**30 вересня - 2 жовтня 2016 р.**

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

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

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

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

---

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87