

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

ФЕРМЕНТОВАНІ БІФІДОВІСНІ МОЛОЧНО-КУКУРУДЗЯНІ НАПОЇ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ

**Лукіна Л.А., магістрант II-го курсу факультету ТХШКЗЕтаТ,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Розробка технологій комбінованих харчових продуктів для здорового харчування в останні роки є предметом досліджень закордонних та вітчизняних вчених. При розробці комбінованих харчових продуктів на молочній основі молоко найчастіше поєднують із сировинними інгредієнтами рослинного походження, багатими на:

- пребіотики, харчові волокна, біологічно активні речовини (різні види борошна (в т.ч. гідролізованого), висівки, пластівці, екстракти, які отримують із зернової і фруктові сировини, що вирощується у регіоні, для якого розробляється продукт);
- повноцінні білки рослинного походження, пребіотики, біологічно активні речовини (екстракти, концентрати та ізоляти низки бобових культур);

– есенціальні поліненасичені жирні кислоти (ляна, рижикова, малинова, виноградна та інші види олій).

В Україні наукові дослідження щодо розробки комбінованих кисломолочних продуктів сьогодні обмежуються продуктами для харчування дітей, зокрема сиркових виробів із додаванням рисового борошна для дитячого харчування та кисломолочних напоїв, а також молокозмісними кисломолочними продуктами із використанням замінників молочного жиру, до яких вітчизняний споживач відноситься вкрай негативно. У провідних країнах світу також розробляють комбіновані молочні продукти для дітей, однак представлені й комбіновані кисломолочні продукти для дорослого населення. Основними недоліками розроблених комбінованих продуктів є: вибір співвідношення сировинних інгредієнтів лише за результатами сенсорного аналізу, відсутність комплексного підходу до проектування складу комбінованих продуктів, який би враховував всі вимоги сучасної нутриціології. Тому розроблені продукти не мають збалансованого складу основних харчових нутрієнтів (білків, жирів, вуглеводів) або характеризуються збалансованістю лише за деякими з них. Отже, перспективним напрямом наукових досліджень є створення комбінованих молочно-зернових продуктів зі збалансованим складом всіх харчових нутрієнтів, пробіотичними властивостями та тривалим терміном зберігання.

Мета поданої науково-дослідницької роботи – розробка ферментованих біфідовмісних молочно-кукурудзяних напоїв зі збалансованим хімічним складом, підвищеними пробіотичними властивостями і тривалим терміном зберігання.

Пробіотичні властивості ферментованих продуктів знаходяться у прямій залежності від біомаси пробіотичних культур. Підвищення кількості життєздатних клітин біфідобактерій у цільових продуктах рекомендовано досягати за рахунок поєднання двох чинників: перший – використання адаптованих до молока пробіотичних культур біфідобактерій; другий – збагачення молока біфідогенними факторами (фруктозою та кукурудзяним борошном для дитячого харчування). Високі органолептичні показники та збалансований хімічний склад напоїв забезпечуються за рахунок оптимального співвідношення молочних, зернових та фруктово-ягідних інгредієнтів вітчизняного походження. Науково обґрунтовані параметри технологічного процесу виробництва ферментованих біфідовмісних молочно-кукурудзяних напоїв з абрикосовим наповнювачем забезпечують збереження високої якості й безпечності розроблених продуктів протягом гарантованого терміну зберігання – 21 доби.

Науковий керівник – д.т.н., професор Ткаченко Н.А.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ В РЕЦЕПТУРІ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ

**Маковська Т.В., аспірант кафедри ТМЖіПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Проблема продовження термінів придатності харчових продуктів є важливою і актуальною для продуктів із високим вмістом жиру, в тому числі для продукції олійно-жирової промисловості. В асортименті вітчизняної олійножирової продукції особливу увагу заслуговують емульсійні жирові продукти типу майонезу і соусів.

ФЕРМЕНТОВАНІ БІФІДОВМІСНІ МОЛОЧНО-КУКУРУДЗЯНІ НАПОЇ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ Лукіна Л.А.....	133
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ В РЕЦЕПТУРІ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ Маковська Т.В	134
ШЛЯХИ ЗБАГАЧЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ВУГЛЕВОДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Мельнікова К.В., Цигура В.В	136
СОНЯШНИКОВА ВИСОКООЛЕЇНОВА ОЛІЯ – КРОК ДО ЗДОРОВ'Я НАЦІЇ Ніконова І.С.....	137
ВИКОРИСТАННЯ СТЕРИЛІЗОВАНОГО ПЮРЕ ГАРБУЗА В ТЕХНОЛОГІЯХ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З АРТЕРІАЛЬНОЮ ГІПЕРТЕНЗІЄЮ Окуневська С.О	138
РАЗРАБОТКА СЫВОРОТОЧНО-БЕЛКОВОГО ДЕСЕРТА «ЛАКОМКА» НА ОС- НОВЕ ТЕРМОКИСЛОТНОГО БЕЛКОВОГО ПРОДУКТА Павлистова Н.А	139
ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Парахонич В.Я	140
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДІСТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ ШЛЯХОМ ЗБАГАЧЕННЯ β -КАРОТИНОМ Передрій О.О., Окуневська С.О	141
ТЕХНОЛОГІЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЙ, ЖИРІВ ТА ЇХ СУМШЕЙ КАПСУЛЬОВАНИХ Пивоваров П.П., Гринченко О.О., Неклеса О.П., Коротаєва Є.О.....	142
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ З ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМ ПРИДАТНОСТІ Пилипенко О.В., Кітченко Л.М.....	143
ВИКОРИСТАННЯ БІФІДОБАКТЕРІЙ У КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ З ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМ ЗБЕРІГАННЯ Пилипенко О.В., Окуневська С.О	144

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРПРОДУКТІВ

ВПЛИВ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА Бабак А.М.....	147
ЗАСТОСУВАННЯ ФЛАВОНОЇДІВ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ Бордунова В.В	148

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