

**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:

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 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-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

Продолжение табл.1

Сырье	Масса сырья, кг	
	Образец 1	Образец 2
Йогуртная основа (Ж = 0,54 %; СОМО = 12,34 %)	325,4	411,5
Лимонная кислота	1,5	1,5
Всего	1000	1000

Содержание лактозы в образцах 1 и 2 составил – 0,98 %, и 1,24 % соответственно. Антиоксидантная активность полученных смесей мороженого выше в 3-3,1 раза, чем традиционное молочное мороженое.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Шарахматова Т.Е.

Литература.

1. Bondar S., Trubnikova A., Chabanova O. Дослідження мембранного процесу видалення лактози з концентрату маслянки //Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. – 2018. – Т. 20. – №. 85. – С. 62-69.
2. Bondar S. et al. Analysis of a new diafiltration method of cleaning buttermilk from lactose with mineral composition preserved /S. Bondar, O. Chabanova, T. Sharakhmatova, A. Trubnikova //Харчова наука та технологія. – 2018. – Т. 12. – №. 1. – С.90-98.
3. Трубікова А.А. Біотехнологічні аспекти отримання йогуртної основи для виробництва низьколактозного морозива /А.А. Трубікова, Т.Є. Шарахматова, К.О. Мамінтова, О.С. Цупра // Вісник НТУ «ХП», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХП». – 2018. – №. 9 (1285). – С. 243-255.

БІЛКОВЕ МОЛОКО З ДОДАВАННЯМ КАВИ – ДОСТУПНИЙ АНАЛОГ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ

**Турчин В.В., студент СВО «магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Молочні продукти є основою харчування не тільки дітей, а й дорослих.

Актуальним є бажання населення підтримувати здоровий спосіб життя, вживаючи натуральні молочні продукти зі збалансованим хімічним складом.

Одним з представників продукції молочної галузі є білкове молоко, виробництво якого в нашій країні ще не набрало певної ваги, як наприклад в Америці або в інших країнах, де воно традиційно входить до системи здорового способу життя і нерідко є частиною спеціального харчування спортсменів.

Об'єкт досліджень у науковій роботі – молочний напій з підвищеним вмістом білку та додаванням кави. Цей продукт спрямований на людей, які займаються спортом, або просто слідкують за своїм раціоном харчування. Напій буде повністю готовий для вживання і його можна буде застосовувати як до тренування так і після.

Головна перевага білкового молока – це сприятливий вплив на роботу шлунково-кишкового тракту. Цей продукт є достатньо поживним завдяки підвищеному вмісту

протеїну. Крім того таке молоко багате на мінеральні речовини, серед яких: калій, натрій, магній, кальцій, мідь, цинк, фосфор тощо.

У білковому молоці містяться вітаміни групи В, які позитивно позначаються на роботі всього організму, а у першу чергу на нервову систему, що допомагає позбавитися від постійного відчуття втоми. До складу молока входять мікроелементи, біологічно активні речовини (ферменти, вітаміни, антибіотики, гормони, імунні тіла, пігменти), які значно підвищують біологічну цінність. Такі властивості білкового молока роблять його також актуальним для сучасної молоді, наприклад студентів, які не завжди дотримуються здорового способу життя, або правильного режиму харчування, але із часом звертають увагу на це.

Кава, що є другою складовою частиною напою, найбільше цінується через виражену збадьорливу дію, завдяки вмісту алкалоїдів кофеїну та теоброміну. Кофеїн сприяє активізації короткочасної пам'яті і поліпшення кровопостачання мозку. Це, безумовно, допомагає людині приймати оперативні рішення, знімає втому і підвищує працездатність.

У науковій роботі білкове молоко є самостійним продуктом, але також його можна додавати до різних напоїв, випічки тощо.

Отже, підвищений вміст білку та наявність кави у дослідному продукті робить його досить привабливим як для професійних спортсменів, так і для аматорів, а також для пересічної людини, яка слідує за своїм раціоном.

Останнім часом ринок спортивного харчування активно розвивається. Продукти представлені і добре відомими світовими лідерами і новими невідомими підприємствами-виробниками. Це дає можливість споживачам знайти «свій» продукт. Аналітики прогнозують у найближчі 5 років середньорічний ріст ринку спортивного харчування на 10 %, що може скласти десятки мільярдів доларів світового обсягу. У сегменті вітчизняних виробників спортивного харчування гравців поки небагато і тому доцільно працювати у напрямку розробки нових технологій та виготовляти натуральні та доступні для наших співвітчизників продукти.

Через моду на спорт та здоровий образ життя існує потреба у розвитку вітчизняного виробництва спортивного харчування та покращенні якості вже існуючої продукції.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Кручек О. А

КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ ВКЛЮЧЕННЯ ДО РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ІНКАПСУЛЬОВАНОГО ТОПЛЕНОГО МАСЛА

**Черкашина В.Ю., студент СВО «магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

На сьогоднішній день здоровий спосіб життя та правильне харчування – це не лише мода, а й можливість зберегти своє здоров'я та красу якнайдовше. Молочна промисловість, яка включає сироробну, маслоробну, молочноконсервну підгалузі, а також

ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАКЦІЇ БАР ІЗ ЖУРАВЛИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ WEB-ДОДАТКУ	
Дец Н.О., Дец Д.В., Петкова Н.В.	122
МОРОЗИВО ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Скрипніченко Д.М., Кравчук В.В.	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ ГЕЛЬ-ШАМПУНІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Донченко В. В.	125
ЗБІЛЬШЕННЯ ВИХОДУ ОЛІЇ З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗА РАХУНОК ОБРОБЛЕННЯ М'ЯТКИ РОЗЧИНОМ NaCl	
Здоренко К.С., Чебан Л.І.	126
ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА У КОСМЕТИЦІ	
Климентьєва І.О.	127
ФЕРМЕНТОВАНІ КОМБІНОВАНІ ДЕСЕРТНІ СИРКОВІ ПРОДУКТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ	
Климентьєва І.О., Ткаченко Н.А.	128
СИРОВАТКОВИЙ НАПІЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Сагієнко М.С.	129
ЯКІСНА КОСМЕТИКА МОЛОДІ ЯК СХОДИНКА ДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Малицька Т.Ю.	131
ЯКІСНЕ ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НА ВСЕ ЖИТТЯ	
Мушат О.О., Мушат Т.О.	132
МОДЕЛЮВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ КУПАЖУ САЛАТНИХ ОЛІЙ	
Попик А.О.	133
ТОПЛЕНЕ МАСЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Попова І.М.	134
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ СКРАБІВ ТА «ЖИВИХ» МАСОК, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Радіо М.І.	135
РОЗСІЛЬНИЙ СИР СУЛУГУНІ ІЗ СПЕЦІЄЮ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ КУЛЬТУРАМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Трембач А.Е.	136
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НИЗКОЛАКТОЗНОГО МОРОЖЕНОГО	
Трубникова А.А.	137
БІЛКОВЕ МОЛОКО З ДОДАВАННЯМ КАВИ – ДОСТУПНИЙ АНАЛОГ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Турчин В.В.	139

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