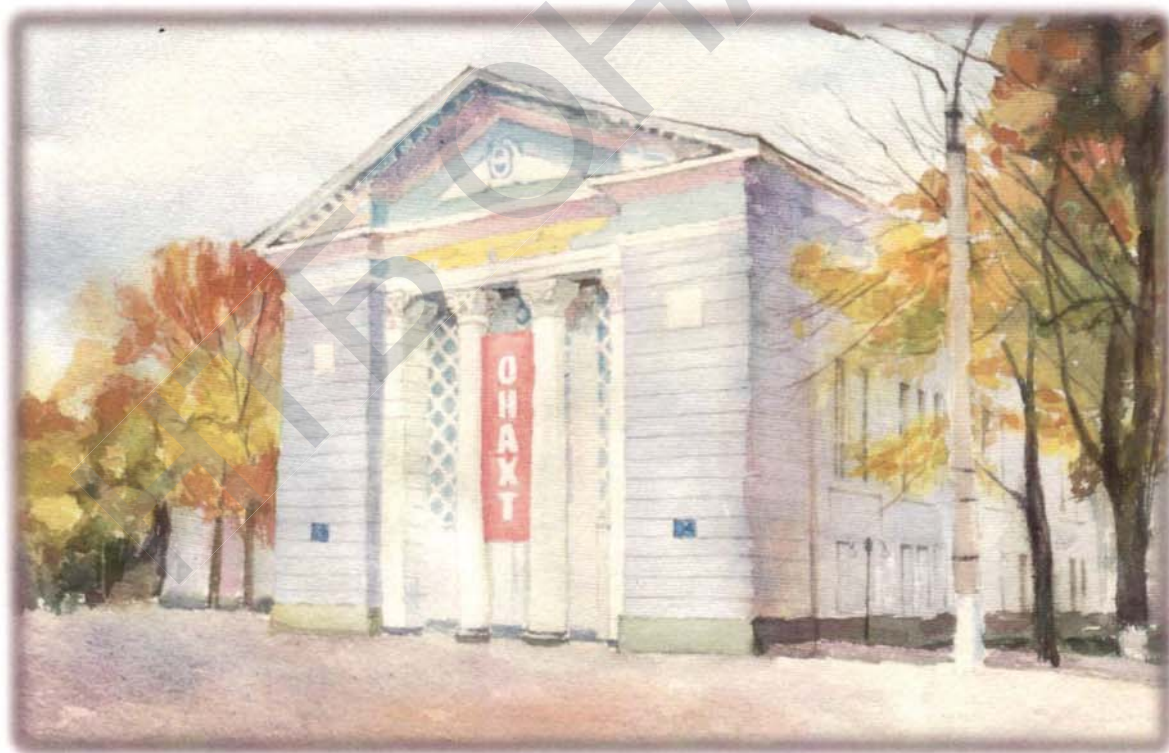


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**IX 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

**IX 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

Метою роботи було отримання білок-вуглеводних комплексів на основі казеїнату натрію та мальтодекстринів.

У дослідженнях застосовували комерційні препарати харчових добавок – казеїнату натрію та мальтодекстрину. Перший препарат являє собою натрієву сіль фосфоровмісного білка молока, другий – суміш продуктів гідролізу крохмалю. За результатами досліджень встановлено, що в препараті казеїнату натрію наявні дві фракції білкових сполук з середніми молекулярними масами 70 і 50 кДа. У вуглеводному препараті міститься 18,5 % редуційних речовин. В мальтодекстринах визначальною є низькомолекулярна фракція вуглеводів, менше сполук високомолекулярних (70 кДа) та з проміжною середньою молекулярною масою (до 60 кДа).

На наступному етапі досліджували можливість утворення білок-вуглеводних комплексів. Для цього до концентрованого водного розчину казеїнату натрію вносили препарат мальтодекстрину у різних масових співвідношеннях обох компонентів. Реакційні суміші витримували за температури 60 °С впродовж 18 год. Білкову компоненту із розчину осаджували в ізоелектричній точці за рН 4,6. Осад, що утворився, відокремлювали від надосадової рідини центрифугуванням. Процес комплексотворення контролювали за масовою часткою білка і вуглеводів в реакційні суміші, осаді та надосадовій рідині, а також за зміною у розчинах вмісту редуційних речовин та вільних аміногруп. З'ясовано, що з реакційної суміші в ізоелектричній точці осідає 97-98 % білка. В результаті нагрівання розчинів відбувається зниження вмісту вільних аміногруп білка та вуглеводних редуційних речовин. Результати гель-хроматографії здобутих осадів свідчать, що під час взаємодії казеїнату натрію з мальтодекстринами відбувається збільшення молекулярної маси однієї з білкових фракцій від 50 до 60-70 кДа за рахунок низькомолекулярних вуглеводів.

Отже, в результаті нагрівання концентрованих сумішей казеїнату натрію та мальтодекстринів у водному середовищі отримано білок-вуглеводні комплекси.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Гураль Л.С.

АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ

Ніколаєнко О., магістр

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

У нашій країні згідно зі статистичними даними чисельність студентів становить більше 1,4 млн. чоловік, тобто близько 3% населення України. Студентський контингент - це молодь 17-25 років, зайнята розумовою працею й яка живе у особливому режимі життя, що регламентований навчальним планом вузу. Попит на послуги підприємств харчування залежить від доходів студентів, які формуються з різних джерел: стипендії, заробітної плати, соціальної допомоги, допомоги батьків. Аналіз показав, що в 30-40% студентів доходи формуються за рахунок стипендії й (або) заробітної плати, в 40-50% - за рахунок допомоги батьків, 0,2% студентів одержують соціальні посібники.

Для організації харчування студентів при вузі обов'язково повинне бути підприємство харчування. Традиційно це соціально орієнтовані заклади, часто закритого типу - їдальня або кафе, де студенти не тільки одержують основне повноцінне харчування, але й організовують відпочинок, наприклад, увечері такі кафе можуть на комерційній основі проводити банкетні. Це підвищує ефективність їхньої роботи й дозволяє поліпшити матеріально-технічну базу. Число посадкових місць у вузівських їдальнях і кафе залежить від числа студентів і звичайно становить 100-200 місць. Рекомендується співвідношення місць для студентів і викладачів як 70:30. Статистика показала, що за останні 10 років різко зросла захворюваність серед студентів - на 35%, при цьому основними причинами, що підривають здоров'я студентів, є шкідливі звички й неправильне харчування, тобто кожен п'ятий студент має потребу в дієтичному харчуванні, тому до 20% всіх пропонованих страв повинні бути дієтичного призначення. Звичайно, студентські їдальні й кафе реалізують продукцію згідно меню вільного вибору, але опитування показали, що 3/4 студентів вибрали б комплексне харчування, причому, цікаво, що приблизно кожен шостий хотів би поспіяти в інституті, а кожен другий - пообідати. Реалізація комплексних раціонів істотно спрощує характер виробництва й забезпечує безперебійне виготовлення більших партій обмежених асортиментів страв. Це дозволяє максимально механізувати виробництво, знизити собівартість продукції тому що відомо - масовий випуск однорідної продукції економічно більше ефективний, чим випуск різномірної продукції невеликими партіями. Це особливо вигідно в студентських їдальнях. Складність роботи студентських їдальнь і кафе полягає в тому, що їхній режим роботи повністю підкоряється графікові навчального процесу, інтенсивність відвідування й завантаження залів залежить від розкладу навчальних занять, іспитів, практики й канікул. Інтенсивність відвідування залежить і від близькості розташування гуртожитку й продуктових магазинів. Наприклад, встановлено, що під час екзаменаційної сесії студенти рідше відвідують студентську їдальню або кафе, міняється й характер попиту: знижується попит на обідню продукцію, підвищується - на бутерброди, кондитерські вироби, соки. Зміна попиту змінюється й протягом місяця, що пов'язано зі строками виплати стипендії, наявністю свят і передвихідних днів, причому, нерівномірність завантаження спостерігається не тільки в цілому за рік, але й протягом місяця й навіть днів тижня.

Таким чином, особливістю підприємств харчування при учбових закладах є те, що їхня робота повністю залежить від специфіки студентського контингенту. Крім того, це є визначальним при складанні меню раціону харчування студентів. Як показують численні дослідження, харчування студентів не збалансовано по основних компонентах, відзначений дефіцит тваринних білків, рослинних жирів, кальцію, аскорбінової кислоти й тіаміну. Хоча багато студентів намагаються харчуватися правильно й знають як готувати корисні страви самим, але вони не завжди можуть дотримуватися встановлених правил. Так, анонімні опитування показали, що в студентському раціоні лідирують макарони, картопля, ячня, пельмені, сосиски й пиво. Саме такий убогий й одноманітний раціон стимулює ризик розвитку хронічних захворювань.

З огляду на все вищесказане сьогодні дуже важливо кардинально змінити ситуацію з харчуванням студентів, для цього необхідно організації повноцінне й доступне комплексне харчування на сніданки й обіди, додати у раціон дієтичні страви й дозволити студентським кафе і їдальням організовувати комерційно вигідні заходи для поліпшення фінансового стану.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Салавеліс А.Д.

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 II ТИПУ	
Ставнича Н.О	109
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ГОРІХОВОГО МОЛОКА	
Степанова В.С	110
ПРОБЛЕМИ ЙОДОДЕФЦІТУ 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
IX 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 IX 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