

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

**ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО
І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

thesis of enzymes, pancreatic and intestinal functions, negative nitrogen balance, muscle atony, a decrease in the resistance of the organism to pathogens.

At the present day, scientists are working on the compositions and technologies of foods with high-protein content and immuno-stimulating substances.

The purpose of the scientific work was to conduct a comprehensive evaluation of immuno-stimulating drink "Immuno plus", taking into account the content of the most important nutrients, as well as commodity characteristics.

The formulation of the drink "Immuno plus" consisted of apple juice, whey, fruit hips, banana puree, honey and gluten.

The analysis of organoleptic indices indicates high quality characteristics of the drink "Immuno Plus". Investigations of the stability indicators of the drink make it possible to assert that the improvement in the consistency, uniformity and persistence of the drink is due to the presence of gluten, which acts as a hydrocolloid, namely, by these indicators, consumers determine the quality of the drink.

According to microbiological indices, the developed drink "Immuno Plus" satisfies the requirements of the function sanitary legislation of Ukraine. Complex assessment of the quality of the drink "Immuno Plus" showed that the product is characterized by increased food and biological value.

The study of the vitamin composition of the drink "Immuno Plus" showed a high content of antioxidant vitamins. The introduction of hips and banana puree provides enrich the drink with dietary fiber (0.9 g / 100 g), which on average covers 6 ... 18% of daily requirements. The using of gluten makes it possible to obtain a drink that satisfies the human need for protein by an average of 7.57%. The content of fats and carbohydrates is 0.2 and 12.02 g / 100 g, respectively.

The analysis of the component composition of the developed drink showed that the using of the selected components in the optimal ratio makes it possible to obtain a product with high food properties. Consequently immuno-stimulating drink "Immuno Plus" will be competitive in the consumer market of Ukraine due to improvement of organoleptic parameters, high content of dietary fibers, vitamins and minerals in it.

ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ

**Очеретна А.В., магістрант факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Вступ. Харчування є одним з головних факторів, які визначають здоров'я людини. Введення в традиційну рецептуру майонезної продукції різноманітних натуральних рослинних компонентів дозволяє рекомендувати його в харчуванні багатьох груп населення. Цінність рослинних продуктів полягає в тому, що вони містять майже всі поживні та біологічні активні речовини, що є життєво необхідними для організму людини.

Матеріали і методи. За базову рецептуру взято рецептуру майонезу «Провансаль» та його традиційна технологія. Для створення нової рецептури було використано рослинний білковий продукт – ріпакове борошно для альтернативної заміни

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

ячного порошку та в якості природних антиоксидантних вітамінізованих добавок до майонезу додавали соки калини, журавлини, чорної редьки та імбиру.

Методи, які використовувалися в роботі: органолептичні показники якості майонезу та фізико-хімічні методи визначення; визначення стійкості емульсії, кислотності.

Результати. Користь ріпакового борошна полягає в наявності незамінних для людського організму амінокислот, харчових волокон, вітамінів групи В, А, Е та мінеральних елементів - Са, Р, К, Mg, Fe. Ріпакове борошно є джерелом ненасичених жирних кислот, особливо олеїнової та лінолевої, які не синтезуються в організмі людини. Крім того, позитивно впливає на обмін речовин, знижує вміст «шкідливого» холестерину, запобігає утворенню тромбів в судинах. Флавоноїдні сполуки, які містяться в насінні ріпаку відрізняються різноманітністю фармакологічної дії і формою терапевтичного застосування. В організмі людини вони діють як антиоксиданти, мають протипроменеву, спазмолітичну, антивиразкову, протипухлинну, проти-запальну, ранозагоювальну, гіпотензивну, естрогенну, бактерицидну, сечогінну дію.

Відзначено позитивний вплив похідних флавонолів, катехінів і антоціанів (кверцетин, лейкоантоціани, рутин, комплекс катехінів чаю, мірицетин) на серцево-судинну систему, органи травлення. Багато з цих речовин збільшують амплітуду і силу серцевих скорочень, нормалізують порушений ритм, відновлюють роботу серця при перевтомі і отруєнні хлороформом, хініном, метанолом. Варто відзначити, що ріпакове борошно як високобілковий компонент дозволить підвищити харчову і біологічну цінність майонезу.

В якості природних антиоксидантних вітамінізованих добавок до майонезу використовували соки калини, журавлини, чорної редьки та імбиру.

Біологічна цінність продуктів дозволяє рекомендувати їх до споживання людям, які мають підвищений рівень холестерину в крові та серцево-судинні захворювання. Такі люди мають потребу у продуктах, які збагаченні вітамінами, мінеральними речовинами, та поліненасиченими жирними кислотами.

Висновки. Заміна ячного порошку рослинним білком у складі майонезу, являється перспективною, оскільки дозволяє знизити собівартість готового продукту і отримати майонез без холестерину, який підходить для будь-яких груп населення, а також дозволить збагатити його комплексом біологічно активних речовин. Майонез на ріпаковому борошні може використовуватися у період посту та для людей, які не вживають в їжу продуктів тваринного походження.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент кафедри ТРiАП Кузьмін О.В.

Зайченко Ю.В.	105
ДЕФІЦИТ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.	106
ОЛІЇ РОСЛИННІ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНЕ ДЖЕРЕЛО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ	
Кобець О.С., Верещак І.О., Доценко В.Ф.	108
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ В СОЗДАНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ БУДУЩИХ МАМ	
Куш А., Дзюба Н.А.	109
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – ЗАПОРУКА ЇХНЬОГО ЗДОРОВ'Я	
Лаленко Т.В., Собін О.В., Корецька І.Л.	110
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Липовий Д.В.	111
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВИ «СУФЛЕ КУРЯЧЕ»	
Міщенко К.І.	112
ЗБАЛАНСУВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Новікова В.В.	113
ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ	
Олейнік А.О., Павлишин Д.І.	115
COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF QUALITY OF IMMUNE-STIMULATING DRINK «IMMUNO PLUS»	
Oleynik M.I., Dzyuba N.A.,	116
ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ	
Очеретна А.В.	117
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
Посна Н.С.	119
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ Й ТЕХНОЛОГІЇ СОРБЕТУ З ПІДВИЩЕННИМ ВМІСТОМ ЙОДУ	
Сивун А.І.	120
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Слободян О.П., Матияшук О.В.	121
ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ З ДОДАВАННЯМ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Сулик А.	122

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**