

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Скрипніченко Д.М., канд. техн. наук, доцент кафедри
ТМОЖПтаК,**

**Вітязь В.А. студент II курсу СВО «Магістр» факультету ТтаТХІІПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

В теперішній час спосіб життя сучасної людини дуже змінився, на стан його здоров'я, ефективну працездатність і емоційний стан впливають багато факторів. До їх числа можна віднести в першу чергу харчовий раціон, рівень фізичних і нервових навантажень, стан навколишнього середовища та ще багато факторів, з якими людина зустрічається в повсякденному житті. Для підтримки тону організму і тривалого збереження активності необхідно більш вимогливо ставитися до власного харчування. Цим пояснюється зростаюча популярність функціональних продуктів харчування, склад яких розробляють з урахуванням норм раціону харчування.

Головною перевагою функціональних продуктів є їх фізіологічна дія на організм людини, харчова цінність та смакові якості. Такі продукти харчування повинні бути корисними для здоров'я, тим більше не завдавати організму людини ніякої шкоди.

Основне завдання функціональних харчових продуктів - зміцнення здоров'я людини шляхом впливу на певні фізіологічні реакції організму. Розробка функціональних харчових продуктів - це можливість за допомогою сучасних досягнень в науці про харчування, змінити склад продукту таким чином, щоб позитивно вплинути на стан здоров'я людини. Все більше людей дотримується принципу: здорове харчування – запорука довгого активного життя. Через це, обсяг споживання функціональних продуктів харчування в світі досяг сьогодні досить високого рівня, що і зумовлює бурхливий розвиток ринку функціональних продуктів харчування.

Багато харчових підприємств прагнуть розширити свій асортимент продуктами функціонального призначення, тим самим збільшити свій прибуток, шляхом оздоровлення своїх споживачів.

Основну частку ринку функціональних харчових продуктів займає молочна продукція. Найбільш виразні функціональні властивості мають кисломолочні продукти, що виготовляють із застосуванням бактерій *L. acidophilus*, які є постійними представниками мікрофлори кишечника людини. Ці бактерії вступають в антагоністичні відносини з небажаними мікроорганізмами, продукують антибіотичні речовини, поновлюють

захисну мікрофлору шлунково-кишкового тракту, зміцнюють імунну систему, ефективні у випадку дисбактеріозу, ентероколіту, дисфункції кишечника.

Але окрему частину функціональних продуктів в молочній промисловості займають комбіновані молочні продукти. Асортимент їх починається з йогуртів та закінчується твердими сирами. В основному для виготовлення комбінованих молочних продуктів використовують рослинну сировину.

З метою розширення асортименту комбінованих молочних продуктів функціонального призначення на кафедрі технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ був розроблений м'який сир з додаванням рослинної сировини. А саме сир Маскарпоне з додаванням насіння Chia. Ці два продукти самі по собі є унікальними, за їх складом та властивостями, тому поєднавши їх можна отримати молочний продукт з дуже високою біологічною цінністю.

Сир Маскарпоне – це м'який сир, отриманий з вершків, шляхом термокислотної коагуляції. За рахунок цього сир має дуже гарні органолептичні властивості, зокрема вершковий смак та кремову консистенцію. Сир має велику калорійність, а саме 400 ккал на 100 г продукту. У 100 грамах сиру Маскарпоне міститься 40,8 г жирів, 3,5 г білків і лише 6,7 г вуглеводів. Рекомендована фахівцями добова норма споживання сиру Маскарпоне - 30-50 грамів.

Chia - це насіння квітучої рослини *Salvia Hispanica* сімейства м'ятних, що росте в Центральній Америці. Першими в їжу їх стали використовувати племена майя і ацтеки - починаючи з IV століття до нашої ери. Насіння вживали для додавання сил і витривалості. Саме слово "chia" з мови майя перекладається як "сила".

Калорійність насіння Chia досить висока - 486 ккал на 100 грам. За даними Nutrition Data у 28 грамах (приблизно 2 столові ложки) насіння міститься: 137 калорій, 11 г клітковини, 4 г білку, 9 г жиру, до речі, з них 5 г складають Омега-3 жирні кислоти, 18% від денної норми кальцію, 30% від денної норми магнію, 27% від денної норми фосфору. Але насіння не споживають великими порціями в чистому вигляді, тому його доцільно додавати до харчових продуктів. Насіння під впливом шлункових ферментів збільшуються у розмірі і надають відчуття ситості, зменшують апетит. Насіння Chia корисне для людей, які страждають на діабет, оскільки регулює вміст глюкози в крові.

Комбінація цих двох продуктів, які мають високі поживні властивості, створюють функціональний продукт, який має підвищену біологічну цінність завдяки вітамінам, омега-3 жирним кислотам та необхідними організму мінералами та нутрієнтами. Добове споживання лише 50 г сиру Маскарпоне з насінням Chia принесе організму дуже багато користі. Завдяки гарним органолептичним

властивостям, сир можна вживати в будь-якому вигляді або намазавши на хліб, або додавати у десерти та вживати невеликими порціями. Усе вищепераховане свідчить про те, що комбінований молочний продукт буде користуватися величезним попитом у споживачів.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Ткаченко Н.А.

ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ

**Спіріна Ю.С., студентка 2 курсу СВО "Магістр"
факультету ТтаГХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м.Одеса**

Класична властивість кухонної солі - надавати особливого смаку їжі, але не всім відомо про її користь, багатий мікроелементами склад. Морська сіль призначена для зовнішнього використання, але зараз набуває популярність в косметології та медицині [1].

Природна сіль виводить з організму шлаки і зайву воду, розсмоктує жир і відлущує омертвілі клітини шкіри. Саме тому, сольові скраби для тіла – це дуже ефективні лікувальні засоби. Сіль у своєму складі містить магній, залізо, йод та інші цінні мікроелементи [1].

Морська сіль містить корисні мікроелементи, які сприятливо впливають на стан здоров'я: Залізо – хімічний елемент, який відповідає за синтез гемоглобіну, сприяє переносу кисню до внутрішніх органів. Бром – мікроелемент, який має заспокійливу дію. Калій – сприятливо впливає на роботу серцевого м'яза. Кремній – допомагає тримати шкіру в тонусі. Магній – речовина, що допомагає в роботі центральної нервової системи. Йод – незамінний мікроелемент для нормальної життєдіяльності людини – допомагає працювати щитовидній залозі, нормалізує обмінні процеси організму, необхідний для росту. Кальцій – допомагає загоювати рани, стимулює імунітет[2].

Багато корисних мікроелементів містить класична кухонна сіль. Основні хімічні елементи: Залізо – 2,9 мг. Хлор (Cl) – 59690,0 мг. Калій – 22,0 мг; Марганець – 250,0 мкг. Кальцій – 368,0 мг. Магній – 2,9 мг. Натрій (Na) – 368 мг. Цинк – 600,0 мг [2].

Зараз набули популярність сольові ванни, які проводять в домашніх умовах або в салонах краси. Також застосовують у

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ Майструк Н.В.....	110
МОЛОЧНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ Самойленко М. Р.....	112
ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ Самуйленко Т.Д.....	115
КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Вітязь В.А.....	117
ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ Спіріна Ю.С.....	119
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...	122
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗОВАНИХ БАНОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Блідар Д.О.....	122
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Волхова Т.В.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ковальська Л.О.....	125
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ Ковтун О.В.....	128
ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ Крисько Д.....	131