

**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**

Метою роботи було визначення впливу дисахаридів (сахарози, лактулози) і моносахариду (фруктози) на структурно-механічні та органолептичні властивості абрикосової начинки, яку доцільно використовувати для маффінів функціонального призначення.

Начинку на основі абрикосового пюре готували, виходячи зі співвідношення між пюре та сахарозою 1,3:1. При заміні сахарози на фруктозу проводили перерахунок цукрів по вмісту сухих речовин: в 100 г цукрі білого кристалічного вміст води складає 0,15 г, в 100 г фруктози – 2 %.

Доцільно було визначити як різна кількість цукрів (з урахуванням однакового вмісту сухих речовин) буде впливати на ефективну в'язкість рецептурної суміші. Досліди проведені по заміні сахарози на фруктозу показали, що міцність начинки на фруктозі значно більше міцності начинки на сахарозі. Так, в'язкість начинки на сахарозі становить 15,3 Па·с, на фруктозі – 22,3 Па·с. Зміцнення структури фруктової начинки можна пояснити збільшенням кількості водневих зв'язків з молекулами пектину. Фруктоза та сахароза були використані в однаковій кількості по вмісту сухих речовин. Однак, число молекул фруктози (згідно молекулярної маси 180) буде в 1,9 разів більше ніж молекул сахарози (молекулярна маса 340), а це збільшуватиме кількість водневих зв'язків, які сприяють збільшенню міцності начинки на фруктозі.

Для надання маффінам статусу «функціональний харчовий продукт» доцільно при їх виробництві застосовувати фізіологічно-функціональні інгредієнти (вітаміни, мінеральні речовини, пребіотики, пробіотики, рослинні волокна та ін.). Функціональні властивості абрикосової начинки забезпечує додавання пребіотика лактулози в кількості 10 % до маси начинки, щоб 100 г готового маффіну, в якому міститься 30 % начинки забезпечували добову потребу в лактулозі на 30 %. В такому випадку маффін з начинкою заслуговує статусу «функціональний харчовий продукт».

Науковий керівник – д.т.н., професор Дорохович А.М.

## ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ

Дубина А. А., студентка III курса факультета ИТПиРОБ,  
Дзюба Н.А, канд. техн. наук, доцент

Одесская национальная академия пищевых технологий, Одесса, Украина

Качество питания оказывает важное влияние на здоровье нации. Для восстановления здоровья или его поддержания недостаточно только производить функциональные продукты, необходимо также обеспечить массовость их употребления всеми группами населения. Главным толчком к популяризации новых функциональных продуктов, должна стать высокая степень удовлетворенности потребителя. Вопросы конструирования новых пищевых продуктов с заданными свойствами рассматривали многие отечественные и зарубежные ученые. К основным факторам, угнетающим защитные функции человека, относят состояние окружающей среды: проживание в антропогенно-загрязненной области, что свойственно населению, проживающему в больших городах и мегаполисах. Сочетание СНС-фактора (сомнение, неопределенность, страх), неблагоприятной экологической ситуации приводит к снижению иммунитета, постоянному

дефіциту мікро- і макроелементів, впливу емоціонально-депресивних і алергенних факторів, які можна об'єднати під терміном «синдром мегаполіса». В останнє час з'явилося багато функціональних і лікувальних напоїв і продуктів, органолептичні показники яких залежать від вносимих природних компонентів. Комбінація рослинного сировини з вуглеводами і органічними кислотами утворює полікомпонентну харчову систему, яка позитивно впливає на організм людини. Таким чином, перспективним є розробка нових імуностимулюючих напоїв на основі суміші фруктових і овочевих соків з високим вмістом калію і визначення його конкурентоспроможності на сучасному ринку.

Метою роботи було математично смоделивати рецептуру імуностимулюючого напою з підвищеним вмістом калію.

З допомогою математичного моделювання було отримано 2 рецептури. Рецепт напою «Потасіум-мікс» складається з таких соків-фреш: гранатовий – 50 %, яблучний – 20 %, грейпфрутовий – 10 %, тыквенний – 10 %, свекольний – 10%. Рецепт напою «Потасіум плюс-мікс» складається з соків-фреш: гранатовий – 50 %, яблучний – 19,5 %, грейпфрутовий – 10 %, тыквенний – 10 %, свекольний – 8 %, а також глютен – 2 % і куркума – 0,5 %.

Органолептичні показники напоїв «Потасіум-мікс» і «Потасіум плюс-мікс» в балах відповідно: зовнішній вигляд – 4,8/5; колір – 4,68/4,9; смак – 4,8/5; аромат – 4,8/5; консистенція – 4,95/5; однорідність – 5/4,67; стійкість – 5/4,8.

Дослідження вітамінно-мінерального складу розроблених напоїв показало високий вміст калію і вітамінів-антиоксидантів. Вміст калію в напоях забезпечує в середньому 7,03 % добової потреби людини, використання глютену дозволяє отримати напій, що задовольняє потребу людини в білку в середньому на 7,56 %. Енергетична цінність напоїв «Потасіум-мікс» і «Потасіум плюс-мікс» становить 58,8 і 64,7 відповідно.

Дані, отримані при оцінці конкурентоспроможності нових продуктів, показали, що імуностимулюючі напої «Потасіум-мікс» і «Потасіум плюс-мікс» будуть конкурентоспроможними на споживчому ринку України.

## ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ

**Зайченко Ю.В., студент III курсу навчально-наукового інституту РГБ  
Донецький національний університет економіки та торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
м. Кривий Ріг, Україна**

Молодь частіше звертає увагу на важливість раціонального харчування, яке забезпечує високий рівень здоров'я, збільшення тривалості життя та збереження працездатності людини. Питання харчування сучасної молоді стоїть дуже гостро в Україні, адже проблеми екології, відсутності режиму харчування, фінансова нестабільність змушують молоді вживати їжу швидкого приготування, яка зазвичай має низьку харчову цінність.

Питанням харчування молоді займається велика кількість науковців, серед них найбільше можна виділити: Горобей М.П., Ванханен В.В., Покровський А.А., А. В. Бабюк, О. В. Макаров, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федоров.

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

ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ	
Савчук О.О. ....	88
НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ	
Сильчук Т.А., Зуйко В.І. ....	89
ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Сінанова А., Усатюк С. ....	90
SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL	
Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S. ....	92
ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З	
ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ	
Ушакова С.В., Шевердєєва І.С. ....	93
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ	
Федоненко Г.Ю. ....	94
КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА	
ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ	
Шевердєєва І.С. ....	95
ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ	
КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ	
Янчик М.В., Вашека О.М., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П. ....	96
<b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	
СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА	
НЬОГО	
Базильський Д.О. ....	99
АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Беззодіна А.Р., Дзюба Н.А. ....	100
ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА	
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ	
Богомол А.В. ....	101
МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Дорій О.В. ....	102
ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ	
НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ	
Горзей О.В. ....	103
ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО	
НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ	
Дубина А.А., Дзюба Н.А. ....	104
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ	

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**