

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

продукту має для споживача величезне значення: це не тільки показник свіжості та якості продукту, але і необхідна характеристика його пізнаваності. За колір продукту відповідальні присутні в ньому барвники. Вони можуть міститися в ньому природним чином (буряк, морква, яечний жовток і т.д.) або можуть бути додані в процесі переробки. Барвники відновлюють природне забарвлення, втрачене в процесі обробки та зберігання; підвищують інтенсивність природного забарвлення; забарвлюють безбарвні продукти, надаючи їм привабливого вигляду і колірної різноманітності. Натуральні барвники виділяють фізичними способами з рослинних і тваринних джерел. Іноді для поліпшення технологічних і споживчих властивостей (наприклад для додання світлостабільних, термостабільних або кислотостійких властивостей) барвні речовини піддають механічній або хімічній модифікації. Сировиною для натуральних харчових барвників можуть бути ягоди, квіти, листя, коренеплоди, відходи переробки рослинної сировини і т. д. Вміст барвних речовин в натуральних барвниках і їх відтінок залежить від умов зростання рослин, часу збору тощо.

Натуральні барвники мають також корисні для здоров'я властивості: аннато: відноситься до групи каротиноїдів, має протиспастичні і гіпотонічні властивості; турмерик/Куркумін: сприяє травленню, зв'язує вільні радикали, допомагає у боротьбі з віковими хворобами, антибактеріальний агент, запобігає раку, сприяє детоксикації печінки, запобігає формуванню катаракти, запобігає формуванню жовчних каменів; хлорофіл: прискорює загоєння ран, зв'язує вільні радикали, допомагає у боротьбі з віковими хворобами, має антимуtagenні властивості; антоціаніни сприятливо впливають на серцево-судинну систему зв'язують вільні радикали, допомагають у боротьбі з віковими хворобами, є антибактеріальними і антивірусними агентами, запобігають раку, мають проти-запальні властивості.

Таким чином, використання натуральних барвників у технології желейної десертної продукції має не лише позитивне значення в технологічному процесі, але надає готовій продукції корисних для організму властивостей.

Наукові керівники – канд. техн. наук, Кондратюк Н.В.,
ст. викладач Степанова Т.М.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ

Чопко В.В., студент ОКР «магістр»

**Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій
ім. С.З. Гжицького, м. Львів**

Молоко питне, особливо із смаковими та ароматичними добавками, є одним із найулюбленіших напоїв, що користуються стійким попитом у споживачів, зокрема у літній період. Популярними є такі види питного молока, як із какао; кавою; кавою та цикорієм; із ароматом банана, кокоса, малини, полуниці тощо.

На відміну від вищеперелічених видів, молоко із соком гарбуза містить натуральний овочевий компонент, що сприяє підвищенню його біологічної, харчової цінності, отриманню нової органолептичної характеристики, як альтернативи класиці.

Завдяки корисним властивостям гарбузовий сік можна прирівняти до лікарського засобу, ніж просто до напою. У гарбузовому соці у великих кількостях міститься бе-

та-каротин, вітаміни групи В, Е, К і С (аскорбінова кислота), мінеральні речовини, білки.

Величезна користь гарбуза для організму пояснюється також високим вмістом пектину, який сприяє покращенню обміну речовин, упорядковує роботу шлунково-кишкового тракту, зменшує кількість холестеролу в крові, значно покращує периферичний кровообіг, добре очищує печінку.

Особливо цінні корисні властивості гарбузового соку для зміцнення м'язевих волокон міокарду, покращення складу крові, роботи усіх відділів нервової системи.

Нами було обрано гарбузовий сік вітчизняного виробництва із вмістом м'якоти 30% та масовою часткою розчинних сухих речовин 11,2 %. З метою знаходження оптимальної кількості використання гарбузового соку при виробництві питного молока підвищеної жирності було розроблено чотири рецептури. Вносили 10; 20; 30 та 50 кг гарбузового соку на 1000 кг нормалізованої молочної суміші №1, №2, №3 та №4 відповідно.

Дослідження органолептичних та фізико-хімічних властивостей дослідних зразків проводили за стандартними методиками.

Зразки молока характеризувались доброю органолептикою. Колір змінювався від ледь жовтого до жовто-гарячого, смак - від чистого, властивого пастеризованому молоку із ледь відчутним присмаком гарбузового соку до вираженого присмаку гарбузового соку, що перебивав молочний смак, зокрема в зразку №4.

Дослідження змін кислотності в зразках молока при зберіганні за температури +6 °С протягом 72 годин показали, що на 1-у та 6-у години кислотність не змінювалась, на 12-у - зростала на 1-2 °Т. При зберіганні молока 24 та 36 годин дослідні зразки №1, №2 та №3 характеризувались кислотністю, що не перевищувала допустимих меж, окрім зразка №4. На 72 годину кислотністю була в межах норми тільки у перших двох зразках дослідного молока, які містили 10 та 20 кг гарбузового соку. Два інших зразки – не відповідали вимогам.

По мірі збільшення кількості внесення гарбузового соку густина досліджуваних зразків молока зростала за рахунок сухих речовин овочевого компонента.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Турчин І.М.

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРІАНДРОВОЇ ОЛІЇ

Луценко М.В., канд. техн. наук, доцент

Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара, м. Дніпропетровськ

Калина В.С., здобувач

Національний технічний університет «ХПІ», м. Харків

Основним представником природних покращувачів смаку є рослини, які вже достатньою мірою вивчені провідними науковцями світу. Ці рослини містять в різних своїх складових частинах ефірні та жирні олії, вітаміни, мінеральні солі та інші речовини, які покращують кулінарні якості продуктів, збуджують діяльність смакових та стравоперетравлюючих органів людини, підсилюючи засвоюваність харчових продуктів. Од-

НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ В ЖЕЛЕЙНІЙ ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ДОРОСЛИХ Гришаківа А.М.....	136
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ Чопко В.В.....	137
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРИАНДРОВОЇ ОЛІЇ Луценко М.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КОМПОЗИЦІЇ КАШІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ Кушнір Н.А., Кашкано М.А.....	139
АЭРИРОВАНІ ЯИЧНИЙ БЕЛОК И ДРУГИЕ ПЕНООБРАЗОВАТЕЛИ Кушнір Н.А., Ковалева К.....	141
СТВОРЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ПРО- ТА ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Масіч О., Зінько У.....	142
СТАБІЛІЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНИХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ Хвостенко Е.В., Солоденко Г.С.....	143
ХЛІБНІ ВИРОБИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ Іванова Г.С., Зіменко І.О.....	144
ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНСЕРВОВАНИХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ Чабан А.Б., Битка М.В.....	145
МАСЛУ НЕ МАСЛЯНОМУ – СКАЖІМО ТАК!!! Горбатенко Л.І.....	146
РОЛЬ ПОВНОЦІННИХ БІЛКІВ В ЖИТТІ МОЛОДОЇ ЛЮДИНИ Окуневська С. О.....	148
НЕБЕЗПЕКА В БАНЦІ Понтус І.М.....	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТИВРОЗЧИНЕННЯ КОЛАГЕНУ ХОНДРОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ Манолі Я.О.....	150
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Федорова И.А, Мирон В.М.....	151
ОБОГАЩЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ Маслий Е.М., Бужилов Н.Г.....	152

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848