

**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

ОБГРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ ЕКСПЕРТИЗИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТУ ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ З ДОДАННЯМ ВІТАМІНУ С

**Комарницька Ю.В., студентка VI курсу
факультету ТтаТХІІПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

В останнє десятиліття ставлення людей, особливо соціально активних верств населення, до власного здоров'я значно змінилося. Прагнення вести здоровий спосіб життя формує інтерес споживачів до правильного збалансованого харчування, підвищує попит на продукти з природними натуральними компонентами і диктує відмову від штучних добавок. Однак дефіцит часу, порушення здорового режиму дня, велика завантаженість на роботі не завжди дозволяють людині приділяти належну увагу своєму здоров'ю, фізичному стану і навіть харчуванню. Порушення ритмічного надходження в організм поживних речовин призвело до якісного і кількісного порушення раціону харчування і, як наслідок, до енергетичного дисбалансу.

Перед виробниками стоїть завдання пошуку нових технологічних і продуктових рішень, одним з яких є створення продуктів харчування нового покоління – «функціональних продуктів».

У даному аспекті перспективним є розроблення напоїв функціонального призначення. Напої є найбільш технологічною основою для створення нових видів функціональних продуктів, а їхня технологія не передбачає залучення складних етапів та процесів.

Доцільним є створення функціональних напоїв на основі рослинної сировини, багатой на поліфеноли, а саме: кави, меліси, м'яти, листя зеленого чаю та інше. Вчені з усього світу регулярно транслюють результати досліджень, що підтверджують абсолютну, однозначну та величезну користь зеленого чаю для здоров'я. Основними його корисними властивостями є значна кількість антиоксидантів, здатність пришвидшувати схуднення, користь для серцево-судинної системи та інше. Також чайний напій надає тонізуючу дію на організм, посилює активність травного тракту і нормалізує мікрофлору кишечника; перешкоджає розвитку серцево-судинних захворювань знижує ймовірність розвитку онкологічних захворювань, уповільнює старіння організму тощо.

У якості функціональних інгредієнтів до складу напоїв на основі екстрактів зеленого чаю доцільно вводити такі есенціальні речовини як водорозчинні вітаміни, мікро-/макроелементи у легкозасвоюваній формі, імунотропні речовини та ін. Класичним і часто дефіцитним

компонентом харчування є вітамін С. Так, наприклад, вітамін С володіє високою біологічною активністю і виконує безліч важливих функцій в організмі людини: зміцнює імунну систему людини, захищає її від вірусів і бактерій, пришвидшує процес загоєння, відповідає за ріст та відновлення м'язів, допомагає засвоєнню заліза, виконує функцію антиоксиданту, активує клітини імунної системи, бере участь в процесах кровотворення та інше.

Окрім того, включення в рецептуру напоїв рослинної сировини та аскорбінової кислоти дозволить виключити внесення синтетичних харчових добавок – барвників, ароматизаторів, консервантів.

Оскільки для виробництва функціональних харчових продуктів в тому числі напоїв, поки відсутні індивідуальні нормативні вимоги, то їхнє виробництво регламентується загальним законодавством, що стосується харчової сфери. У зв'язку з цим доцільною є індивідуалізація кожного окремого функціонального продукту, або інгредієнту, з метою обґрунтування критеріїв його експертизи та стандартизації при розробленні технологічних нормативних документів, або державних стандартів.

Виробництво напоїв в Україні нормується ДСТУ 4069 «Напої безалкогольні». У стандарті регламентовано межі таких показників як кислотність, масові частки спирту, сухих речовин та двоокису вуглецю. Але для кожного функціонального напою відрізняється спосіб виготовлення, основна сировина та додаткові компоненти, тому необхідний контроль окремих показників для кожного виду напоїв в залежності від їхнього складу. Так, для напою на основі екстракту зеленого чаю є важливим контроль масової частки поліфенолів відповідно ISO 14502, оскільки вони є одними з основних компонентів чаю, відповідають за його органолептичні характеристики та біологічну активність. У разі введення до чайного напою вітаміну С, його кількість також повинна контролюватися відповідно до нормативних документів.

Таким чином, при розробленні технологій функціональних напоїв доцільною є їхня індивідуалізація з позиції коректного обґрунтування критеріїв їхньої експертизи та стандартизації. При розробленні функціональних напоїв на основі екстрактів зеленого чаю та вітаміну С, до чинних технологічних нормативних документів, або державних стандартів необхідно додати також такі фізико-хімічні показники як вміст поліфенолів та аскорбінової кислоти.

Науковий керівник – д-р. техн. наук,
доцент Капустян А.І.

| | |
|---|-----|
| ОБГРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ ЕКСПЕРТИЗИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТУ ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ З ДОДАННЯМ ВІТАМІНУ С Комарницька Ю.В..... | 90 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ДЕСЕРТУ Макарова Р., Сидоренко А..... | 92 |
| ХАРЧОВІ ДОБАВКИ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Нікіфоров С. І..... | 93 |
| ІННОВАЦІЙНІ НАПОЇ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК ОЗДОРОВЧО-ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Сербіна К.М..... | 95 |
| ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОПІНАМБУРУ Сметанко Б.О..... | 96 |
| СПОРТИВНІ НАПОЇ: «ЗА» ТА «ПРОТИ» Трофімович О.С..... | 98 |
| ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ Устименко І.М., Піпка Р.В..... | 100 |
| НОВИЙ ПРЕПАРАТ ХАРЧОВОГО БІЛКА – ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ Шаталова Д.М..... | 101 |
| ЗАСТОСУВАННЯ КЕРОБУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Ярошенко А.О..... | 103 |
| ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ | 106 |
| ФЕРМЕНТНА ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗЛАКТОЗНОГО МОЛОКА Голубенко А.О., Піструй М.Г..... | 106 |
| КОРИСНІ НАПОЇ НА МОЛОЧНІЙ СИРОВАТЦІ Губська Ю.О. | 108 |