

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

хворюваннями. Такі молочні продукти не повинні містити солі, надлишку легкозасвоюваних вуглеводів, мають бути зі зниженим вмістом жиру, збагачені фізіологічно-функціональними харчовими інгредієнтами (ФФХІ), смачні та зручні у вживанні.

Шляхом вирішення проблеми є розробка технології кисломолочних продуктів збагачених ФФХІ, з використанням заквашувальних культур, які позитивно впливатимуть на фактори ризику при серцево-судинних захворювань.

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

М'ЯКИЙ СИЧУЖНИЙ СИР З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Скрипніченко Д.М., аспірант кафедри ТМЖІПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій**

Прагнення до корисного збалансованого харчування є невід'ємною частиною сучасної тенденції турботи про своє здоров'я. Світовий ринок функціональних продуктів інтенсивно розвивається, щорічно збільшуючись на 15-20 %. Концепція здорового харчування вперше виникла в Японії в 80-х роках ХХ століття. Японські дослідники визначили три основні складові функціональних продуктів: харчова (енергетична) цінність; приємний смак і позитивний фізіологічний вплив. Сьогодні японський ринок функціональних продуктів харчування один із самих передових у світі. Згідно з дослідженням Leatherhead Food International, Японії традиційно належить 39,2 % світового ринку функціональних продуктів, частка США складає 31,1 %, а п'яти європейським країнам (Великобританії, Іспанії, Італії, Франції і Німеччині) – 28,1 %. Функціональні продукти харчування на сьогоднішній день є найбільш динамічним сегментом харчової галузі в світі. Лідерами в останні роки стали функціональні молочні продукти, посівши 70 % всього обсягу продажів.

Функціональні продукти ґрунтуються на чотирьох традиційних харчових основах:

- продукти на зерновій основі (джерела харчових волокон, комплексу вітамінів, мінеральних речовин);
- продукти на молочній основі (джерела кальцію, вітамінів групи В, культур біфідо- і лактобактерій);
- продукти на жировій основі (джерела поліненасичених жирних кислот, вітамінів А, Е);
- безалкогольні напої (джерела вітаміну С, вітамінів групи В, фітоелементів).

Окрему групу серед функціональних молочних продуктів посідають м'які сири. М'який сир – це високоякісний білковий харчовий продукт, одержаний при ферментативній, кислотній, кислотно-сичужній або термокислотній коагуляції спеціально підготовленого молока з подальшою обробкою згустку, формуванням сирної маси з дозріванням або без нього.

На кафедрі технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів розроблена технологія виробництва м'якого сичужного сиру з пробіотичними властивостями, яка може бути використана на підприємствах молочної промисловості України. У роз-

роблений технології виробництва м'якого пробіотичного сиру треба використовувати високотемпературний режим пастеризації нормалізованого молока (температура 80-90 °С, витримка 2-3 хв.) – це забезпечує високу ефективність процесу пастеризації та призводить до денатурації сироваткових білків, внаслідок чого при обробці згустку вони переходять до білкового продукту, а не до сироватки. За рахунок залучення сироваткових білків до білкового продукту підвищується його біологічна цінність, оскільки сироваткові білки не містять лімітованих амінокислот, тоді як казеїн лімітований за вмістом сірковмісних амінокислот (метіоніну та цистину), амінокислотний скор за вказаними амінокислотами у казеїні складає 80 %. Крім того, залучення сироваткових білків до білкового продукту сприяє підвищенню виходу м'якого пробіотичного сиру. Високі пробіотичні властивості продукту забезпечуються використанням у технологічному процесі біфідогенних факторів (фруктози) та симбіотичних заквасок, до складу яких введено лактобактерії з підвищеними протеолітичними і пробіотичними властивостями та адаптовані до молока біфідобактерії. Вміст лакто- і біфідобактерій в готовому продукті не менше $1 \cdot 10^9$ КУО/г протягом всього терміну зберігання (не менше 30 діб при $t=(4 \pm 2)^\circ\text{C}$).

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

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВІТАМІНІЗАЦІЇ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Котляр Є.О., асистент кафедри ТМЖіПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій

Створення збалансованих рецептур м'ясних продуктів підвищеної харчової цінності з поліпшеним жирнокислотним складом і збагачених жиророзчинними вітамінами можна розглядати як важливі напрями в сучасному харчуванні, що сприяють розвитку ряду суміжних галузей м'ясопереробної промисловості. Сучасне виробництво продуктів харчування перейшло на новий рівень розвитку, коли продовольча програма повинна вирішувати проблему задоволення не тільки потреб населення в окремих харчових продуктах, а й забезпечувати їхню збалансованість за основними нутрієнтами.

Важливим завданням наших досліджень стало створення купажованої олії, збагаченої біологічно активними компонентами. Враховуючи наявні принципи збагачення харчових продуктів, проводили вибір біологічно активних речовин, визначали раціональну кількість та технологічні аспекти їхнього внесення.

Купажування (змішування) рослинних олій є найбільш ефективним і економічно виправданим прийомом створення жирових продуктів із заданим складом і співвідношенням ПНЖК, що відповідає вимогам науки про харчування. Такий прийом дозволяє отримувати двох-і багатокомпонентні системи з рослинних олій і збагачувати їх жиророзчинними вітамінами, фосфоліпідами та іншими біологічно активними компонентами, використовувати їх в їжу для отримання на їх основі жировмісних продуктів.

Купажована олія - система, в якій ПНЖК груп ω -6 і ω -3 наявні в потрібних співвідношеннях, вона схильна до окисних процесів більшою мірою за рахунок підвищеного вмісту ПНЖК. Враховуючи особливості купажованих олій, як збагачуючі інгредієн-

НОВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ЗБАГАЧЕНІ ЖИРНОЮ КОРІАНДРОВОЮ ОЛІЄЮ	
Калина В.С., Луценко М.В.....	148
ВИКОРИСТАННЯ ЕФІРНИХ ОЛІЙ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Куренкова О.О.....	149
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗРОБКИ МАЙОНЕЗІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Маковська Т.В., Гресько І.Г.....	150
СПОСОБИ ОТРИМАННЯ ТА ВИДИ ЛЛЯНОЇ ОЛІЇ	
Ніконова І.С.....	151
РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	
Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.....	153
ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З СЕРЦЕВО-СУДИННИМИ ЗАХВОРЮВАННЯМИ	
Окуневська С.О.....	154
М'ЯКИЙ СИЧУЖНИЙ СИР З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Скрипніченко Д.М.....	155
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВІТАМІНІЗАЦІЇ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	
Котляр Є.О.....	156
ПРОДУКТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАК ЭЛЕМЕНТ РАЦИОНА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ	
Джугова Т.В.....	157
ВПЛИВ ФРУКТОВИХ ТА ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ НА МОДЕЛЬНІ СИСТЕМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ	
Іваненко О.....	158
ПРОДУКТИ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Болгова Н.В.....	159
КОРІННЯ ПАСТЕРНАКУ ЯК ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН У ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	
Голінська Я.А.....	160
АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ В ХАРЧУВАННІ УКРАЇНЦІВ	
Войтенко А.В.....	162
ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНИХ ОРГАНІЗМІВ В ОЗДОРОВЧОМУ ТА ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ	
Зінченко А.....	163
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІЗАЦІЇ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ДЕСЕРТІВ	
Золовська О.В., Жмудь А.В.....	164