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

НТБОНТУ

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

НТБ ОНТУ

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
доктори екон. наук, професори Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
доктор техн. наук, доцент А.В. Макаринська
канд. істор. наук, доцент А.О. Соловей
канд. техн. наук, доценти Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

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

НТБ ОНТУ

ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ

Устименко І.М., доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Піпка Р.В., здобувач ІІ курсу ОС "Магістр"
кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій,
м. Київ

У раціоні населення України спостерігається дефіцит як поліненасичених жирних кислот (ПНЖК), так і біологічно активних речовин (БАР). У той же час соуси, зокрема дресинги, можуть виконувати роль приправи для надання кулінарної продукції смакових властивостей та додаткового джерела ПНЖК та БАР за рахунок використання у їх складі рослинної сировини, що є актуальним завданням.

Для інтенсифікації технологічного процесу отримання дресингів рекомендовано застосовувати дрібнодисперсну харчову емульсію на основі збалансованої за жирнокислотним складом купажованої олії (гарбузова+лляна). Лляна олія є джерелом ПНЖК, особливо омега-3 та сприяє стимулюванню імунітету. Гарбузова олія містить у своєму складі ефірні олії, вітаміни, зокрема А та групи В, фосфоліпіди, флавоноїди, фосфатидилхолін.

Для надання дресингу функціональних, колірних і смакових властивостей як рослинну сировину рекомендовано використовувати спіруліну та м'яту перцеву.

Спіруліна у вигляді порошку містить до 60 % білків, у складі яких входять майже усі незамінні амінокислоти, багата на аргінін (6 % від загального білка), вітаміни – А, С, D, містить фолієву кислоту. Спіруліна відрізняється високим вмістом мінеральних речовин (мг/кг) – кальцію (180), фосфору (8280), калію (14353), магнію (1663) та є джерелом антиоксиданта фікоціоніну, антиоксидантна активність якого у 20 разів перевищує за вітамін С. Складові спіруліни позитивно впливають на серцево-судинну систему.

М'ята перцева є джерелом цінної ефірної олії, вміст якої в листках коливається від 1,3 до 4,8 %. Також складові листя м'яти перцевої виявляють антисептичну, спазмолітичну, протизапальну, дезінфікуючу дії та покращують травлення.

Висновки. Використання гарбузової та лляної олії у вигляді дрібнодисперсної харчової емульсії, спіруліни та м'яти перцевої у технології дресингів дасть змогу підвищити вміст ПНЖК, БАР і

мінеральних речовин та розширити асортимент кулінарної продукції підвищеної харчової цінності.

Науковий керівник – доктор техн. наук,
професорка Нємиріч О.В.

НОВИЙ ПРЕПАРАТ ХАРЧОВОГО БІЛКА – ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ

Шаталова Д.М., студентка 2 курсу магістратури
факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

У сучасному світі постійно зростає потреба в білках і продуктах на їх основі. Дефіцит білків у харчуванні порушує рівновагу метаболічних процесів за участю білків, зсуваючи їх у бік переважання розпаду власних білків клітини, що призводить до виснаження організму. У зв'язку з цим, особливого значення набувають питання забезпечення населення білковими компонентами харчування, а також підвищується пріоритет досліджень в цьому напрямку.

Загальновизнаним механізмом ліквідації дефіциту білка і поліпшення харчової цінності продуктів харчування є використання альтернативних джерел. До альтернативних джерел білка відносяться перш за все рослини – бобові, злаки, зернові, олійні культури, горіхи. Крім того, білкові продукти також отримують з водоростей, комах, грибів та інше.

Рослинна сировина для виробництва білків значно дешевше, ніж сировина тваринного походження, доступніше і вимагає менших витрат для зберігання і транспортування. Це дуже важливо для країн з обмеженими економічними ресурсами. Тому, найважливішим пріоритетом сьогодні є поширення технологій, що перетворюють малоцінні відходи переробки рослинної сировини в білкові продукти. Тому, розробка таких технологій переробки вторинної сировини, що відповідають вимогам екологічної безпеки і зниження енергоємності, мають глобальне значення.

Амарант – унікальна рослина за своїми поживними властивостями. Ця рослина в своєму хімічному складі має високий вміст білка, насиченого незамінними амінокислотами (лізин, метіонін),

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 Є. 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