

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ

Стоянова А.І. – студентка 5-го курсу ф-ту ІТХіРГ;
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На світовому ринку харчових продуктів і новітніх технологій відмічено збільшення тенденції до якісно нових продуктів харчування, призначених для підтримання нормальної мікрофлори організму людини, зміцнення захисних сил організму, попередження захворювань [1]. Для України здорове харчування — дуже актуальна проблема, оскільки чверть нашого населення проживає в екологічно несприятливих умовах, збільшилася кількість випадків серцево-судинних захворювань, туберкульозу й онкологічних хвороб. З тим погіршилися продукти харчування, наслідком чого багато захворювань шлунково-кишкового тракту, одним із різновидів – підвищення кислотності шлунка [2]. Підвищення кислотності відбувається внаслідок збільшення концентрації іонів водню (зниження рН) і зменшення резервної лужності. За нормальних умов рН крові лежить у межах між 7,35 і 7,45 одиниць, для підтримання цієї норми, людина повинна регулярно вживати певні продукти харчування, одним із доступніших є напої – вони являють собою найбільш зручну та доступну форму отримання необхідних нутрієнтів в кількостях, адекватно відображають фізіологічні потреби здорової людини [3]. До їх групи можна віднести смузі, які широко розповсюджені в країнах Європи і стають популярними на продовольчому ринку України.

Підбір компонентів для приготування смузі складався з дозволених продуктів при ацидозі, ними стали - гарбуз, банан, яблуко та екстракти пряно-ароматичної сировини, яка завдяки своїй лікарській дії буде нейтралізувати кисло утворення у шлунку.

Експериментальним шляхом було обрано оптимальну кількість екстракту (12-15% від загальної маси) для введення його в смузі та вибраний технологічний режим компонентів, а саме – яблуко в запеченому стані має найбільший рН.

Технологічна схема включає такі етапи, як інспекцію сировини, миття, очищення від шкірки, плодоніжок та серцевини, нарізання на кубики, запікання яблук (15-20хв при 170-180°C.) та блендерування, потім порціонування, додавання необхідної кількості екстракту та оформлення і відпускання.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники готового смузі

Показник	Значення
Титрована кислотність, %	2,01
Сухі речовини, %	23
рН	7,5
БА, ум.од.	55

Науковий керівник – канд. тех. наук, доцент Біленька І.Р.

Література.

1. Keenan, D. F. Effects of thermal and high hydrostatic pressure processing and

storage content of polyphenol and some quality attributes of fruit smoothies [Text] / D. F. Keenan, N. Brunton, R. Gormley, F. Butler // J of Agricultural and Food Chemistry. 2011. – 59. – P. 601–607.

2. Давиденко Н.В. Динаміка особливостей харчування та аліментарно-залежних факторів ризику серцево-судинних захворювань в чоловічій популяції за даними 25-річного моніторингу // Проблеми харчування. — 2008. — № 1–2. — С. 20–27.

3. Щадилов, Е.А. напитки для здоровья / Е.А. Щадилов. - СПб.: Питер, 2010.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВУ ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ

**Устименко Ольга, магістр II курсу факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

У ритмі сьогодення та впливу різних факторів на організм, більшості людей дуже важко відмовитися від солодоців, оскільки тяга до них обумовлена нестачею гормонів радості (ендорфінів). При дефіциті цих гормонів у людини виникає так званий душевний, емоційний голод, який вона втамовує поїданням різних солодоців. В результаті чого виробляються ендорфіни, людина заспокоюється і настрої піднімається, але наслідком такого задоволення є ожиріння та цукровий діабет.

Останнім часом серед населення України показник ожиріння та цукрового діабету стрімко зростає. Частково виправити таку ситуацію можливо за допомогою споживання здорової їжі, зокрема продуктів зі зниженим вмістом цукру.

Саме тому, щоб не відмовлятися від споживання такого задоволення, як солодоці доречно у їх рецептурі замінити стандартні інгредієнти на інгредієнти з нижчим показником солодкості, зокрема цукрозамінники штучного та природнього походження.

Десерти – це задоволення, яким намагаються насолодитися під час різних прийомів їжі, як дорослі так і діти. Тому ми вирішили розробити свої здорові та корисні для організму людини десерти. Особливістю цих десертів буде повна заміна пшеничного борошна та цукру, що значно знизить калорійність, та дозволить споживання солодоців людям з захворюванням на цукровий діабет та целіакію.

Як джерело цукру в таких десертах ми будемо використовувати цукрозамінник еритритол.

Еритритол не шкодить шлунково-кишковому тракту, в той час інші подібні цукрозамінники при збільшенні дози викликають здуття і діарею. Він має нульову калорійність та не впливає на рівень глюкози і рівень інсуліну в організмі людини. Іншими словами, глікемічний та інсуліновий індекси такого підсолоджувала дорівнюють нулю. Цей факт робить еритритол ідеальним замінником цукру для пацієнтів з порушеннями вуглеводного обміну або для людей, що стежать за своїм здоров'ям.

Дослідження вплив еритритолу на зниження калорійності в мармеладі. Одержані результати показали, що порівняно з контрольним зразком мармелад на еритритові має калорійність у 8,5 разів меншою

Павлюченко В.О.	104
ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Петрищенко К.Р.	105
КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Проданова Г.О.	106
СУПИ-ПЮРЕ - ЯК ОСНОВА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Пушка О.С.	107
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ	
Стоянова А.І.	109
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Устименко О.	110
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ	
Факір С.О., Золовська О.В.	111
КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЦЦИ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я	
Чернышева М.В.	112
КОМБІНОВАНИЙ НАПІЙ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЮ СИРОВИНОЮ	
Юденко О.А.	113

**ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

СКРАБ НА ОСНОВІ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ З МІНЕРАЛЬНИМИ ЕКСФОЛІАНТАМИ	
Власюк К.В., Ульянов О.О.	116
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Гаврилова І.В.	117
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ	
Ганічева А.Ю.	118
ВЗГЛЯД НА КОСМЕТИЧЕСКИЙ УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА С ПОЗИЦІЇ ЗДОРОВ'Я МОЛОДІЖИ	
Горкавченко Ю.К.	120
НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Климентьева І.О., Нетудихата К.О.	121

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848