

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 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 ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ПАСТИ З ГОРІХІВ ТА НАСІННЯ – ЦІННЕ ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ РЕЧОВИН

**Хомка А.В., студентка VI курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Поява новітніх продуктів харчування – це відповідь харчової науки та промисловості на вимоги сучасності, коли все більше споживачів віддають перевагу продуктам здорового харчування. Такі продукти призначені для попередження аліментарних захворювань, підвищення захисних сил організму, зниження ризику впливу несприятливих факторів оточуючого середовища. Продукти здорового харчування забезпечують організм необхідним пластичним матеріалом та енергією, а також постачають біологічно активні речовини. При чому список БАР, необхідних для правильної роботи всіх систем організму, зростає з кожним роком.

Нові фуд-тренди здорового харчування – горіхові пасти та пасти з насіння олієвмісної сировини. Лійка таких паст доволі широка: виробляють пасти з волоського горіху, фундуку, мигдалю, каш'ю, кокосу, арахісу, насіння гарбуза, соняшнику, кунжуту, коноплі. Незважаючи на високу калорійність, пасти є феноменальним джерелом різноманітних біологічно активних речовин, насамперед вітамінів та мінералів.

Пасти з горіхів та насіння містять ненасичені жири, фітостероли, білок та клітковину, але їхня конкретна поживна цінність залежить від того, який тип горіхів використовується. Встановлено, наприклад, що у пасті з насіння гарбуза (в 100 г) міститься 592 мг магнію, що є 141% від добової норми, вищі жирні кислоти ω -3 і ω -6, антиоксиданти: токоферолі, вітаміни С, В₁, К, інші мінеральні елементи: фосфор, ферум, купрум, цинк. У 100 грамах цієї ж пасти міститься до 30 г білку та понад 13 г клітковини. Така комбінація має переваги як для підтримки нормальної роботи серця, так і печінки. Клітковина в насінні гарбуза допомагає знизити загальну кількість холестерину в крові та зменшити ризик серцевих захворювань. При цьому глікемічний індекс насіння гарбуза дорівнює 25, що є дуже важливим для здоров'я людей, які хворіють на цукровий діабет.

Пасти з горіхів і насіння можна використовувати як окремий продукт раціону. Але вони чудово поєднуються з різноманітними овочами, фруктами, ягодами. Для покращання поживчих, насамперед органолептичних властивостей пасти з насіння гарбуза, до її складу вводили висушені порошокоподібні добавки на основі ягід. Була обрана

доступна сировина – калина, обліпіха, журавлина, що також містить низку цінних біологічно активних речовин.

За результатами проведених органолептичних досліджень на кафедрі харчової хімії та експертизи було виявлено зміни характерного смаку та консистенції пасти з гарбузового насіння при додаванні до складу висушених ягід від 20 до 30 % (табл. 1).

Таблиця 1 – Органолептичні показники пасти з насіння гарбуза

Найменування зразка	Показники				
	Смак	Запах	Колір	Консистенція	Вторинний присмак
Пасти з насіння гарбуза	смаженого насіння, дещо в'язучий	приємний як у смаженого насіння	зеленкуватий	щільна, пласка, з виділенням шару олії	-
Пасти з додаванням порошку калини	усувається в'язучий присмак, додається кислинка	слабкий запах ягід	коричнево-червоний	дуже густа, з вкрапленнями, без розшарування	кислуватогіркуватий
Пасти з додаванням порошку обліпіхи	з'являється характерний кислий смак	слабкий запах ягід	темножовтий		відчутний кислий
Пасти з додаванням порошку журавлини	з'являється характерний кисло-солодкий смак	без змін	темночервоний		м'який кислуватосолодкий

Найважливішими групами біологічно активних сполук у плодах калини, обліпіхи та журавлини є поліфенольні сполуки, що виявляють сильні антиоксидантні властивості.

Пасти з насіння гарбуза з покращеними сенсорними властивостями може стати чудовим варіантом для використання в раціонах різних категорій споживачів, що розширить перелік корисних харчових продуктів.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Антіпіна О.О.

НЕБЕЗПЕЧНІ ЧИННИКИ ВИРОБНИЦТВА ПШЕНИЧНОГО ГЛЮКОЗНОГО СИРОПУ Сиротюк О.О.	85
ТЕОРІЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ОВОЧІВ ЗІ ЗБЕРЕЖЕННЯМ ВІТАМІНУ «С» Турчин Є.К.	87
ПАСТИ З ГОРІХІВ ТА НАСІННЯ – ЦІННЕ ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ РЕЧОВИН Хомка А.В.	89
СКЛАДОВІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ Холопченко М.О.	91
ФУНКЦІЇ ХАРЧОВИХ КИСЛОТ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Циганкова С.В., Мельниченко О.С.	92
КОРИСНА ТА СМАЧНА ЯПОНІЯ Чайка Д.С.	94
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ	96
РОЗРОБКА СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ НА ОСНОВІ БІФІДО-СИРУ КИСЛОЛОЧНОГО З ДОДАВАННЯМ НАСІННЯ ЧІА Гуляєва А.Ю.	96
ВИЗНАЧЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСУ ФЕРМЕНТОЛІЗУ БІЛКІВ У КСБ-УФ-65 Дідух Е.Г.	99
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРОВАТКОВИХ НАПОЇВ Іленчук Є.О.	100
ОТРИМАННЯ ОЛІЇ З ГОРІХІВ МЕТОДОМ ГІДРАВЛІЧНОГО ПРЕСУВАННЯ Радіонов А.В.	102
ФЕРМЕНТОВАНІ БІФІДО-НАПОЇ ДЛЯ РЕАБІЛІТАЦІЇ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ ЗСУ ІЗ МОЛОКА КОРІВ УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ Ткаченко Н.А.	104