

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

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

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна  
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

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

## КОМБІНОВАНІ МОЛОЧНО-РИСОВІ ЙОГУРТОВІ НАПОЇ – НОВІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ

Копійко А.В., магістрант I-го курсу факультету ТХШКЗЕтаТ,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

У харчуванні дорослої здорової людини співвідношення білків : жирів : вуглеводів повинно становити 1 : 1 : 4. Традиційні продукти харчування, в т. ч. продукти з пробіотичними властивостями, не містять основні харчові нутрієнти в необхідному співвідношенні. Саме тому, а також у зв'язку з недостатнім споживанням людиною тих чи інших макро- й мікронутрієнтів, виникла гостра необхідність у створенні інноваційних технологій комбінованих харчових продуктів зі збалансованим співвідношенням білків : жирів : вуглеводів, які ґрунтувались би на використанні молочної, зернової та фруктово-ягідної сировини й пробіотичних заквасок без посереднього внесення вітчизняного виробництва і мали тривалий термін зберігання.

Метою представленої науково-дослідницької роботи стала розробка технології комбінованих молочно-рисових йогуртових напоїв із пробіотичними властивостями і збалансованим співвідношенням основних харчових нутрієнтів.

Проектування складу цільових продуктів здійснювали із застосуванням молочної (в т.ч. вторинної), зернової (рисового борошна для дитячого харчування) та овочевої (гарбузового наповнювача) сировини вітчизняного походження із використанням математичного моделювання багатокomпонентних систем. У розроблених йогуртових напоях співвідношення білків : жирів : вуглеводів складає 1 : 1 : 4, що відповідає формулі збалансованого харчування дорослої здорової людини.

Обґрунтовані параметри механічного, теплового й біотехнологічного оброблення молочно-рисових сумішей із використанням розробленої заквашувальної композиції з оптимальним співвідношенням йогуртових культур та біфідобактерій; встановлено граничний термін зберігання напоїв у герметичній та не герметичній тарі (21 та 14 днів відповідно) за температури  $(4\pm 2)$  °С; розроблено технологічну схему виробництва комбінованих молочно-рисових напоїв з гарбузовим наповнювачем, визначено їх харчову та енергетичну цінність. Для впровадження розробленої технології у виробництво на молокопереробних підприємствах необхідно лише доукомплектування ліній з виробництва кисломолочних напоїв установками для відновлення рисового борошна для дитячого харчування.

Розроблені комбіновані молочно-рисові напої з гарбузовим наповнювачем є продуктами для здорового харчування. Наявність у їхньому складі про- і пребіотиків сприяє нормалізації мікрофлори кишківника людини, тому ці продукти можуть бути використані як для профілактики дисбіотичних порушень, так і в якості допоміжного засобу при лікуванні дисбактеріозів, порушень діяльності імунної системи тощо. За рахунок збалансованого хімічного складу комбіновані молочно-рисові напої можуть забезпечувати самостійний прийом їжі (сніданок або вечерю) у повсякденному харчуванні дорослих людей. Оскільки вживання розроблених продуктів сприятиме оздоровленню української нації, впровадження у виробництво розробленої технології матиме високий соціальний ефект. Економічний ефект від її впровадження полягатиме у організації на молокопереробних підприємствах безвідходного виробництва за рахунок використання у технологіях вторинної сировини – сирної сироватки, а також у виведенні на ринок нової груп продуктів для здорового харчування, що дозволить молочним підприємствам отримати додатковий прибуток.

Науковий керівник – д.т.н., професор Ткаченко Н.А.

НТТБ ОНАХТ

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО ИНГРЕДИЕНТА В РЕЦЕПТУРАХ ЙОГУРТНЫХ ПРОДУКТОВ Гапеева Н.Е., Гончаронок В.А.....	120
СИРОВАТКОВО-ПОЛУНИЧНІ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНІ ЕКСТРАКТОМ TAGETES RUTULA – НОВІ ПРОДУТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Гончарук Я.А.....	121
АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ХАРЧОВОГО БІЛКА, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ У МОЛОКОПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ Гоч А.І., Цигура В.В .....	122
СПРЕД ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ З СЕРЦЕВО-СУДИННИМИ ЗАХВОРЮВАННЯМИ Дец Н.О., Дрозд Є.....	123
ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТОВАНИХ МОЛОЧНО-ВІВСЯНИХ ПРОДУКТІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ ХАРЧОВИХ НУТРИЄНТІВ Дідик О.В.....	124
СОЛОДКОВЕРШКОВИЙ БІФІДОВІСНИЙ СПРЕД ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Касьянова А.Ю.....	125
ВИКОРИСТАННЯ НАНОКОНЦЕНТРАТУ СИРОВАТКИ У ВИРОБНИЦТВІ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ Кітченко Л.М.....	126
ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ТА ПЛАВЛЕННЯ ГЛЦЕРИДІВ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З КОМПЛЕКСОМ НУТРИЄНТІВ, ЩО ВОЛОДЮТЬ ГЕПАТОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Ковтун Ю.А.....	127
КОМБІНОВАНІ МОЛОЧНО-РИСОВІ ЙОГУРТОВІ НАПОЇ – НОВІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ Копійко А.В .....	128
ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЧІА У ТЕХНОЛОГІЇ КЕФІРУ Кричковська-Горошко І.....	129
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЙОГУРТУ Кричковська Г.....	130
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНИХ ЙОГУРТІВ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНОЇ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ХВОРИХ НА ГІПЕРТОНІЮ Лиманчук Д.В., Окуневська С.О .....	131
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ ІЗ КРІОПОРОШКАМИ Лісовська Ю., Дякун Т. ....	132

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**30 вересня - 2 жовтня 2016 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

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

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

---

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87