

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

маски в домашніх умовах. Маски для обличчя можуть бути в готовому вигляді, у вигляді порошку, який потрібно розбавляти з активною речовиною або водою, у вигляді крему або гелю. Останнім часом дуже популярні альгінатні маски, які раніше були доступні лише як салонні процедури. Маски розрізняють за призначенням: живильні, для відбілювання, заспокійливі, для розпарювання, омолодження та т.і. При виборі компонентів для готової маски важливо брати до уваги не лише призначення косметичного засобу, тип шкіри, але і пори року. У зимовий період шкірі потрібно більше живильних компонентів, у той час, коли сонце не таке активне, доцільно застосовувати маски з кислотами. Влітку шкіра потребує значного зволоження і захисту від сонячного випромінювання косметика повинна містити відповідні компоненти. Таким чином, доцільно вивчати нові можливості застосування простих доступних натуральних компонентів при виробництві косметичних масок.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Кручек О.А.

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МОРОЗИВА ДІАБЕТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Скрипніченко Д.М., канд. техн. наук, доцент,
Чоботар Л.О. студентка II курсу
СВО «Магістр» факультету ТтаТХІіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Молочним продуктам, враховуючи їх біологічну цінність, в організації здорового харчування відводиться першочергове значення. Це відноситься і до такого молочного десерту, як морозиво, харчова цінність якого обумовлена наявністю повноцінних білків, легкозасвоюваних жирів, незамінних амінокислот, солей кальцію та фосфору, що є життєво необхідними для нормального функціонування організму людини. Морозиво є одним із найулюбленіших продуктів й користується стабільним попитом у населення. Для того, щоб втриматись у конкурентній боротьбі, виробники намагаються постійно вдосконалювати та розширювати свій асортимент для отримання оригінального продукту.

Погіршення екологічного стану, незбалансованість життєво необхідних нутрієнтів у харчуванні сучасної людини призводить до послаблення захисних сил організму і, як наслідок, до погіршення самопочуття та виникненню ряду захворювань – надлишкової ваги, ожиріння, цукрового діабету, захворювання щитоподібної залози. Одне з найголовніших завдань у профілактиці та лікуванні таких захворювань є раціональне та збалансоване харчування, що сприяє не лише зниженню ваги тіла та нормалізації показників крові (рівню холестерину, глюкози, сечової кислоти та ін.), але й збільшенню тривалості та якості життя.

Аналіз харчування громадян України показує його невідповідність вимогам нутріціології внаслідок недостатнього споживання білків, мінеральних речовин, вітамінів та перевантаження вуглеводами. Сучасний раціон харчування потребує вдосконалення виробництва продукції за пріоритетними напрямками: функціональних та низькожирних харчових продуктів, зі зниженим вмістом цукру або без цукру.

В якості досліджуваного об'єкту використовували молочне морозиво, технологія якого передбачає додавання стевії замість цукру. Доцільність використання стевії обумовлена її функціональними властивостями, необхідними для технологічного процесу виробництва діабетичного морозива.

Використання цукрозамінника потребує вивчення та обґрунтування деяких технологічних параметрів виробництва морозива, а саме густини та в'язкості молочної суміші, збитості, опору таненню, температури та часу загартовування тощо.

Молочна суміш, до складу якої вносили стевію характеризувалася наступними нормативними показниками: масова частка жиру 3,5 %, СЗМЗ – 10 %, цукру - 1,1 %. Визрівання суміші проводили у холодильній камері за температури 0...4 °С протягом 4 годин.

Усі досліджувані зразки морозива було виготовлено у лабораторних умовах на кафедрі технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ. Загартовування й зберігання морозива проводили у морозильній камері при температурі мінус 16±2 °С.

Вивчення властивостей готового морозива діабетичного призначення проводили за допомогою комплексу показників якості при зберіганні протягом 14 та 28 діб.

Основні фізико-хімічні показники дослідних зразків представлені у таблицях 1 та 2.

У ході технологічного процесу виробництва морозива густина зразків залишається незмінною, оскільки залежить від хімічного складу та кількості рецептурних компонентів.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники дослідного і контрольного зразків морозива через 14 діб зберігання

Показник	Контроль-ний зразок	Морозиво діабетичного призначення
В'язкість суміші, сек.	6,0	5,6
Опір до танення морозива, хв.	46	47
Збитість морозива, %	72	69
Середній діаметр повітряних бульбашок у морозиві, мкм	28,5	26,3

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники дослідного і контрольного зразків морозива через 28 діб зберігання

Показник	Контроль-ний зразок	Морозиво діабетичного призначення
В'язкість суміші, сек.	6,0	5,6
Опір до танення морозива, хв.	46	46,5
Збитість морозива, %	72	68
Середній діаметр повітряних бульбашок у морозиві, мкм	28,5	26,3

Аналізуючи отримані експериментальні дані, можна зробити висновок, що фізико-хімічні показники якості морозива діабетичного призначення при зберіганні протягом 14 та 28 діб подібні до контрольного зразка. За органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками морозиво повністю відповідає вимогам діючого стандарту.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ ВИДІВ МОЛОКА В ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ

**Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Кава та кавові напої з різноманітними рецептурними інгредієнтами, міцністю та технологією приготування користуються великим попитом серед сучасного ринку ресторанних послуг. Особливу популярність серед населення має кава з додаванням молока (еспreso, американо з молоком, капучино, лате, флет-вайт, мак'ято

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	63
ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТАБОЛІТНОГО ПРОБІОТИКА Денков В.І., Курганов Ю.П., Уманець А.Д.....	63
ВИВЧЕННЯ СИМБІОТИЧНИХ СПІВВІДНОСИН МОЛОЧНОКИСЛИХ МІКРООРГАНІЗМІВ Денков В.І., Уманець А.Д.....	65
ДОСЛІДЖЕННЯ АСПЕКТІВ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ЇЖІ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І.....	67
ДЕСЕРТНА СТРАВА З ОЗДОРОВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Лашина В.В.....	68
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КРУСТЕЛЬЯНУ ДЛЯ РЕСТОРАНОГО ГОСПОДАРСТВА Постернак Т.Ф., Нападівська М.С.....	70
ФЕРМЕНТОВАНИЙ ЧАЙ – КОМБУЧА Проданова Г.О., Мартинюк Л.С.....	72
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ	75
СУХІЕ ШАМПУНИ В ЗДОРОВОМУ ОБРАЗЕ ЖИЗНИ Мамедова О.М.....	75
ВИБІР КОМПОНЕНТІВ КОСМЕТИЧНИХ МАСОК ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ Курдас Т.В.....	77
ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МОРОЗИВА ДІАБЕТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Чоботар Л.О.....	78
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ	