

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

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, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Безлактозна продукція стане доречною заміною звичайній молочній продукції у разі гастриті. Завдяки особливим властивостям воно м'яко і дбайливо впливає на травну систему. Через те що коров'яче молоко містить у складі досить цукру, його шкідливо вживати людям з цукровим діабетом. Вживання безлактозної продукції забезпечує організм достатньою кількістю корисних вітамінів і мікроелементів без шкоди для здоров'я.

Безлактозні молочні продукти мають вищу собівартість, ніж звичайні молочні продукти, тому виробники прагнуть вирішити дилему "корисно або смачно", розробляючи нові продукти, які також були б вигідні в плані витрат на їхнє виробництво. Для виконання роботи щодо виробництва безлактозних сиркових десертів було використано фермент «NOLA Fit» від Chr. Hansen. Висока активність цього ферменту в широкому рН-діапазоні за різної температури, а також його здатність діяти саме так, як треба за технологією виробництва, уможливило виробництво безлактозних продуктів з прекрасним смаком за привабливою ціною.

Науковий керівник – канд. хім. наук,
доцент Севастьянова О.В.

ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦЬЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ВИРОБНИЦТВА СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ В КОМБІКОРМАХ

**Кофова Г.С., студентка СВО «Магістр»
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Соняшникова олія міцно зайняла своє місце в раціоні харчування людини, в ній міститься багато висококалорійних поживних речовин. Сьогодні склад соняшникової олії досить добре вивчений. Дослідники відзначають, що завдяки поліненасиченим жирним кислотам ω -6 та ω -9 соняшникова олія захищає нас від атеросклерозу, покращує діяльність основних органів (печінки, нирок, жовчного міхура), а наявність в олії вітаміну F не тільки перешкоджає «заростання» судин, але і сприяє розчиненню вже наявних атеросклеротичних бляшок.

При виробництві соняшникової олії отримують до 36% від маси переробленого насіння побічних продуктів – макухи та шроту. З

літературних джерел встановлено, що при виробництві соняшникової олії у побічних продуктах містяться всі складові поживної цінності насіння, за винятком сирого жиру, який знижується до 8-17% у макусі та 2% у шроті. Макуха та шрот – високобілковий корм для тварин. Висока кормова цінність зумовлена вмістом незамінних амінокислот, таких лізину, метіоніну, цистину, триптофану, а також кальцію та фосфору, вітамінів групи В.

Однією з найважливіших проблем при тривалому зберіганні макухи та шроту є погіршення показників якості. Макуха і шрот швидко гіркнуть через вміст у них залишкових кількостей жирних кислот, а з підвищенням вологості підсилюється руйнування поживних речовин. Рівень критичної вологості для макухи та шроту – 8 – 10%. Низька стійкість ліпідів до окиснення, особливо тих, що містять ненасичені жирні кислоти, призводить до накопичення пероксидів, гідроксикислот, кетонів, альдегідів, які мають негативний токсичний вплив на організм сільськогосподарських тварин та птиці.

Для забезпечення стійкості макухи до зберігання знижують рівень вмісту жиру. Проте останнім часом все частіше практикують виробництво макухи соняшникової більшої жирності для забезпечення енергетичних потреб сільськогосподарських тварин та птиці, а також уникнення додаткового введення жирів при виробництві комбікормів.

Експериментально для кожного виду кормової сировини було визначено фізичні властивості (таблиця 1). В результаті отриманих даних, можна зробити висновок, що шрот характеризується низькою натурою та високою сипучістю, а макуха завдяки високому вмісту жиру має низьку сипучість.

Таблиця 1 – Фізичні властивості побічних продуктів виробництва соняшникової олії

Показники	Шрот соняшниковий	Макуха соняшникова
Натура, кг/м ³	458	1028
Сипучість, см/с	12,9	2,2
Кут природного укосу, град.	37	42
Масова частка води, %	8,9	4,4

Поряд з проблемою покращення показників якості макухи велику проблему для птахівництва становить кальцієвий дисбаланс, а саме дефіцит кальцію у курей-несучок в період овуляції. Все це обумовлює необхідність включення мінеральної сировини до складу високобілкової кормової добавки. Вапнякова мука характеризується невисокою вартістю та високим вмістом кальцію, чим і завоювала таку популярність серед іншої мінеральної сировини. А завдяки своїм фізичним властивостям, вапнякова мука маючи адсорбційні

властивості, дозволяє підвищувати відсоток внесення макухи, тим самим, знижує вартість сировини, що являється важливим чинником в розрахунку рецептів комбікормів для сільськогосподарської птиці

Запропоновано виробництво кормової добавки на основі шроту соняшникового, макухи соняшникової та вапнякової муки. Визначено коефіцієнт варіації, який характеризує рівномірність розподілення компонентів в складі добавки. Крім розподілення вапнякової муки в добавці, досліджено розподілення соняшникової макухи, оскільки містить велику кількість жиру і має погані фізичні властивості. Визначення коефіцієнта варіації по розподіленню соняшникової муки та коефіцієнта варіації по розподіленню макухи соняшникової показало, що найбільш ефективно змішується добавка, до складу якої входить 75% соняшникового шроту, 10% макухи соняшникової та 15% вапнякової муки.

Отже, розроблено кормову добавку на основі побічних продуктів виробництва соняшникової олії, яку можна використовувати для годівлі сільськогосподарських тварин і птиці.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Турпурова Т.М.

БЕЗПЕЧНІСТЬ КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕКОМЕДОГЕННИХ ОЛІЙ

**Ланженко Л.О., к.т.н., ст.викл., Дец Н.О., к.т.н., доц.
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Косметичні засоби (продукти) – це комплекс виробів догляду за шкірою людини, волоссям, порожниною рота та зубами тощо, які використовуються з метою надання естетичного, гігієнічного, лікувально-профілактичного ефекту, усунення різних дефектів, попередження передчасного старіння тощо, підкреслення переваг і приховання недоліків зовнішності [1].

У виробництві косметичних засобів постають проблеми, пов'язані з їхньою якістю, безпечністю та надійністю, що обумовлено недотриманням вимог законодавства України у сфері застосування технічних регламентів та стандартів, відсутність на підприємствах системи управління якістю; використання суб'єктами господарювання домішок та імпортової сировини низької якості, які не пройшли випробування на відповідність показникам надійності та безпеки [2].

ВИКОРИСТАННЯ ОЩАДНОГО СПОСОБУ СУШННЯ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ФЕЙХОА Якименко І.О.....	184
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ.....	186
ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ НАСІННЯ З РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ТА КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ Здоренко К.С.....	186
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ СОКАМИ Й ПРОБІОТИКАМИ Казюк Г.В.....	188
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ ІЗ КРІОПОРОШКАМИ Козловець М.О., Кузьо Л.Р., Беляк В.І.....	190
РОСЛИННІ ОЛІЇ У КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТАХ ДЛЯ ВІЙСЬКОВИКІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ. Копійко А.В.....	192
БЕЗЛАКТОЗНІ ПРОДУКТИ – КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Кость О.М.....	194
ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ВИРОБНИЦТВА СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ В КОМБІКОРМАХ Кофова Г.С.....	195
БЕЗПЕЧНІСТЬ КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕКОМЕДОГЕННИХ ОЛІЙ Ланженко Л.О., Дец Н.О.....	197

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.