

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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



**5-6 листопада 2013 року**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори  
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент  
доктори наук, ст. наук. співр.  
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко  
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова  
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,  
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,  
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

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

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

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

Целью нашего исследования было изучение возможности использования ПД из листьев зизифуса для разработки мороженого, обладающего дополнительными привлекательными органолептическими свойствами и потенциальной биологической активностью.

Результаты исследований показали, что растительные функциональные порошки могут использоваться в производстве кондитерских, молочных и других изделий не только для обогащения их функциональными ингредиентами, но и придавать им новые. Полученное мороженое при введении в него порошков ЛЗ приобретало различный цвет и несколько изменяло внешний вид готовых изделий, придавая им пеструю окраску. Также, изменялись и вкусовые качества мороженого.

В результате проведенной работы были отобраны наилучшие дозировки для введения диетической пищевой добавки из листьев зизифуса в мороженое и определены этапы технологического процесса ее введения.

Полученное мороженое можно рекомендовать как источник не только витаминов и других полезных веществ, но и как источник пищевых волокон и продукт снижающий давление, т.е. для гипертоников при повышенных физических нагрузках.

В дальнейших исследованиях предполагается изучить пищевую и биологическую ценность полученного продукта.

Научный руководитель – д-р биол. наук, профессор Ракша-Слюсарева Е. А.

## **НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**Могилянская Н.А., канд. техн. наук, доцент  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Современные технологии получения и переработки масел и жиров базируются на результатах исследований, которые проводятся по двум направлениям:

1. Исследования химического состава и медико-биологических свойств некоторых малоизученных жирных кислот или компонентов растительных масел, которые в перспективе могут быть использованы в качестве физиологически функциональных ингредиентов в продуктах питания.

2. Создание жиров и масел определенного состава с заданными свойствами. Необходимость модификации состава масел вызвана тем, что ни одно из известных пищевых масел не отвечает современным представлениям об идеальном жире: природные жиры и масла не имеют сбалансированного жирнокислотного состава, а значит оптимального соотношения насыщенных, моно- и полиненасыщенных жирных кислот, в том числе кислот семейства омега-6 и омега-3; рафинированные масла, при своих вкусовых достоинствах и высоких потребительских характеристиках, бедны фосфолипидами, витамином Е, фитостеринами, каротиноидами и другими физиологически ценными соединениями; нерафинированные масла содержат указанные микронутриенты, но при этом включают нежелательные сопутствующие вещества, которые снижают

пищевую ценность масел или затрудняют их использование в технологиях пищевых продуктов.

Другой причиной, обуславливающей необходимость модификации жирнокислотного состава, является разработка жировых продуктов, не содержащих транс-изомеров жирных кислот, потребление которых является серьезным фактором риска для здоровья человека. Решение этой задачи связано с заменой гидрогенизированных по традиционной технологии жиров, основных источников транс-изомеров жирных кислот, на натуральные растительные масла, имеющие твердую консистенцию, или их фракции (пальмовое, кокосовое, пальмоядровое), а также с применением таких методов модификации жирнокислотного состава как направленная переэтерификация или гидрогенизация по усовершенствованной технологии с жестким контролем концентрации транс-изомеров жирных кислот.

Научные руководители – д-р.техн.наук, проф. Егоров Б.В.,  
д-р. техн. наук, проф. Ткаченко Н.А.

## **КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА**

**Могиланская Н.А., канд.техн.наук, доцент,  
Краснощока О.О., студент ОКУ «магистр» факультета ТиЭПиПКС  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Купажирование растительных масел является эффективным технологическим приемом достижения заданного соотношения жирных кислот различных типов путем создания двух- или многокомпонентных систем из натуральных растительных масел.

В настоящее время создание новых функциональных продуктов питания является одним из перспективных направлений, которое заключается в разработке новых купажей растительных масел, обладающих оптимизированным жирокислотным составом с рекомендуемым соотношением кислот  $\omega$ -3: $\omega$ -6.

Это направление не требует больших финансовых вложений, сложного оборудования и затрат времени, поэтому разработки технологических основ получения смешанных рафинированных и нерафинированных растительных масел с оптимальным или улучшенным составом жирных кислот в настоящее время относятся к наиболее актуальным и перспективным в масложировой отрасли.

Широко представленные на рынке масла – подсолнечное, кукурузное, соевое не полностью удовлетворяют потребности организма в полиненасыщенных жирных кислотах, и, как следствие, большинство украинцев испытывают в них недостаток. По современным представлениям в рационе здорового человека соотношение  $\omega$ -3: $\omega$ -6 ПНЖК должно составлять (9...10):1. Ни одно из вырабатываемых растительных масел не имеет необходимого соотношения, поэтому составляются смеси.

Создание купажей со сбалансированным жирнокислотным составом из растительных масел, наиболее доступных, технологически удобных и широко используемых в производстве является актуальным направлением развития масложировой отрасли Украины.

Предпочтение при проектировании смесей необходимо отдавать растительным маслам широко распространенным на рынке, содержащие большое количество лино-

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ БІОВІТАМІНОГО КОНЦЕНТРАТУ В <sub>12</sub> Чабанова А.....	106
ДЕЯКІ СПОСОБИ НАДАННЯ МАКАРОННИМ ВИРОБАМ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Мяновський О.В.....	107
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОТРИМАННЯ КОЛАГЕНУ З РИБНОЇ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А.....	108
ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ «КОВТОК ЗДОРОВ'Я» Кушнір Н.А., Ганзієнко М.М.....	109
ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА М'ЯСОПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИБНОГО ПОЛУФАБРИКАТА Ястреба Ю.А.....	110
АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ КОЖЕН ДЕНЬ Куренкова О.О.....	111
КУЛЬТИВОВАНІ ГРИБИ ЯК ДЖЕРЕЛО ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ Нікітіна О.В., Джулінська Є.П.....	113
ЗАПІКАНКИ З КРУП ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ Кашкано М.А.....	114
ОБГРУНТУВАННЯ РЕЖИМУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗБАГАЧЕНОЇ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ «БІОЛАКТ» Авершина А.С.....	115
РАЗРАБОТКА НОВОГО МОРОЖЕНОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК Бычков С.В., Дмитриева Е.А.....	116
НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Могиланская Н.А.....	117
КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА Могиланская Н.А., Краснощока О.О.....	118
РОЗРОБКА ДРАГЛЕПОДІБНОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б.....	119
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЛЬМЕНЕЙ СВИНО-ГОВЯЖЬИХ Баранова Д.И., Пухова В.И.....	120
ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА Запаренко Г.В.....	121

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**  
**молодих учених та студентів**  
**з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**  
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц  
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна  
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848