

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2017

Література

1. Фізіологія харчування : підручник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. [та ін.]. – Суми: Університетська книга, 2011. – 473 с.
2. Гулич М.П. Здоровье человека: научные основы питания [Электронный ресурс] / М. П. Гулич, О.М. Марзеева. – Режим доступа: <<http://health-ua.com/articles/20.html>>.

КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Дідух Г.В., к.т.н., доц.

Одеська національна академія харчових технологій

Процеси глобалізації, які відбуваються на землі, диктують всьому суспільству умови і принципи розвитку промислової діяльності. Невід'ємною частиною цього розвитку є збереження навколишнього середовища та раціональне використання природних ресурсів. Це одна з найголовніших задач сьогодення. Цього ж постулату дотримуються і виробники харчової продукції.

Ні для кого не є секретом, що виробництво продуктів харчування супроводжується не повним використанням всього потенціалу харчової сировини і, до того ж, забрудненням навколишнього середовища. Вторинні ресурси сировини практично не переробляються, хоча і вміщують у своєму складі важливі нутрієнти. Тому організм людини недоотримує важливих компонентів при харчуванні. Це впливає на її фізичний стан і супроводжується низкою захворювань організму.

За прогнозами експертів, населення земної кулі в найближчому майбутньому досягне 8-10 млрд. чоловік. У зв'язку з цим виробництво харчової продукції все більше буде відставати від темпів росту населення планети. Тому увагу спеціалістів привертають нові способи створення продуктів харчування, які дозволять забезпечити збереження і зміцнення здоров'я населення, та які здатні здійснювати профілактику захворювань, обумовлених відхиленнями від норм здорового харчування. Особливу значимість набувають дослідження з інтенсифікації виробництва і збільшення об'ємів продовольства, а також розширенню асортименту продукції яка виробляється, з використанням вторинних ресурсів та нетрадиційної сировини.

Найважливіше місце в забезпеченні раціонального харчування відводиться продукції на основі молочної сировини, оскільки така продукція є загальноживильною та повсякденною. Молочні продукти, завдяки своєму складу, характеризуються високою харчовою цінністю, легкою засвоюваністю, а також характеризуються можливістю проектування потрібних показників (амінокислотного, вуглеводного та жирового) складу з урахуванням сучасних принципів фізіології харчування.

Незважаючи на успіхи, досягненні у технологіях виробництва харчових продуктів, а також в області забезпечення їх якості, до цих пір не вирішена проблема переробки молочної сироватки і частина цієї сировини витрачається нераціонально.

В сучасних економічних умовах зростає роль технологій, орієнтованих на використання або переробку вторинної сировини різного походження. Такий підхід обумовлений необхідністю вирішення екологічних проблем і підвищення економічних показників основного виробництва за рахунок утилізації відходів і отримання додаткової конкурентоспроможної продукції.

Такої тенденції ведення бізнесу дотримуються і підприємства ресторанного господарства в Україні. Велику популярність серед інвесторів, які вкладають фінанси в харчову індустрію, завоювала концепція створення виробничо-торгівельних комплексів ресторанного господарства.

Комплексні підприємства ресторанного господарства представляють собою поєднання різних типів підприємств, які мають єдиний комплекс виробничо-складських і адміністративних приміщень. Спорудження комплексів дозволяє крім економії і більш раціонального використання підсобних приміщень удосконалити і механізувати виробничий процес і обслуговування відвідувачів.

Такі підприємства організовують за принципом виробництва власної продукції із сировини і реалізації її у складі цього ж харчового комплексу.

Структура таких підприємств включає в себе заготівельні цехи з виробництва різних видів продукції, широкого асортименту, але в обмеженому об'ємі. Кожен такий цех представляє собою харчове міні-виробництво. Така структура виробництва може включати: кондитерський цех, кулінарний цех, м'ясний цех, пивний цех, пивбар, молокопереробний цех, молоко-бар, ресторан, готель, розважальний комплекс та ін.

На базі такого підприємства можлива реалізація технології комплексної переробки вторинної молочної сировини (сироватки, що утворюється при переробці молока в різні види сиру та молочно-білкові концентрати (грецький йогурт, лабне) в продукцію, яка дозволить розширити асортимент ресторанного закладу, отримати додатковий прибуток та сприятиме впровадженню виробництва кулінарної продукції оздоровчого призначення.

Пропонована технологія передбачає фрагментацію сироватки на окремі складові та отримання з неї інгредієнтів (мікропартикуляту та біологічно активної добавки на основі лактоферину і лактопероксидази, а також фільтрату, який вміщує лактозу), які в подальшому будуть використовуватися для створення кулінарної продукції підвищеної харчової цінності, низькокалорійного статусу, імуномодельючої дії, а також ферментованих напоїв гармонізуючої дії (з підвищеним вмістом янтарної кислоти). Янтарна кислота має широкий спектр фармакологічних ефектів і є природним фактором мультифакторної резистентності організму.

Таким чином, впровадження такої технології вирішує декілька актуальних проблем:

- екологічне питання утилізації молочної сироватки;
- раціональне використання всіх компонентів молочної сировини (у тому числі і біологічно синтезованої води, яку вміщує сироватка. Проблему питної води ніхто не відміняв);

- підвищення фізичного стану та здоров'я населення.

Фактори, які сприятимуть економічній ефективності впровадженої технології:

- розширення асортименту харчової продукції;
- можливість створення ліквідної харчової продукції;
- низька ціна на сировину;
- доступність сировини.

ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЕЦИТИНУ В ХАРЧУВАННІ

**Колесніченко С.Л., к.т.н., доцент, Тележенко Л.М., д.т.н., професор
Одеська національна академія харчових технологій**

Фундаментальні дослідження в галузі технології здорового харчування вимагають збалансованості продуктів харчування за основними незамінними речовинами, які дозволяють здійснювати в фізіологічних межах регуляцію і стимуляцію обмінних, травних та адаптаційних функцій організму. До таких речовин відносять фосфоліпіди, і зокрема лецитин. Незважаючи на те, що організм людини здатний синтезувати фосфоліпіди самостійно, їх кількість може не відповідати поточним потребам організму, особливо під час стресу, при посиленних фізичних та розумових навантаженнях, при різних захворюваннях.

Перспективи використання фосфоліпідів в харчовій промисловості пов'язані зі збагаченням ними продуктів харчування та створенням нових харчових продуктів, що

СЕКЦІЯ «БІОТЕХНОЛОГІЯ, КОНСЕРВОВАНІ ПРОДУКТИ І НАПОЇ»

МОЛОЧНО-КИСЛЕ БРОДІННЯ В ПЕРЕРОБЦІ ОВОЧІВ	
Палвашова Г.І.	83
ЕФЕКТИВНІСТЬ РІЗНИХ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ СТЕРИЛІЗАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОНСЕРВІВ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.	86
АКТУАЛЬНІСТЬ КЕРУВАННЯ ВІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Безусов А.Т., Баришева Я.О.	88
ТЕОРЕТИЧНЕ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН ІЗ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКТІВ НА ЇЇ ОСНОВІ	
Нікітчина Т.І., Безусов А.Т.	90

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ВИКОРИСТАННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ У СКЛАДІ ЗДОРОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Д'яконова А.К., Степанова В.С.	92
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ АЛІМЕНТАРНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ	
Кашкано М.А.	94
КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Дідух Г.В.	95
ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЕЦИТИНУ В ХАРЧУВАННІ	
Колесніченко С.Л., Тележенко Л.М.	96
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Салавеліс А.Д.	98
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ	
Калугіна І.М.	100
ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ ДОБАВОК З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІ	
Бурдо А.К., Атанасова В.В., Чебан М.М.	102
ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Золовська О.В.	104
ІННОВАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА	
Подорога В.І.	105
ВПЛИВ КАТІОНІВ ДВОВАЛЕНТНИХ МЕТАЛІВ НА ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕКТИНОВИХ ГЕЛІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ	
Кисельов С.В.	105
РОЗРОБКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ II ТИПУ	
Козонова Ю.О.	107
ВИЗНАЧЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ГІДРОЛІЗАТУ КОЛЛАГЕНУ	
Дзюба Н.А., Вальєвська Л.О., Євдокимова Г.Й.	108

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ЖИРІВ»

КОМБІНОВАНІ БІФІДО-НАПОЇ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ – ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Ткаченко Н.А.	110
ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ СОЛІ НА КРІОСКОПІЧНУ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОГО МОРОЗИВА	
Шарахматова Т.Є.	112
РОЛЬ СПОЖИВАЧІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СИСТЕМИ НАССР	
Дюдіна І.А.	114
ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОЖИРНИХ БІФІДОВІСНИХ СПРЕДІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Ткаченко Н.А., Ізбаш Є.О., Касьянова А.Ю.	116
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК В ПЕРІОД ВАГІТНОСТІ ТА ЛАКТАЦІЇ	
Дец Н.О.	118

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 15 від 25.04.2017 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгоров

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор