

**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
3-41

*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. 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, 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. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 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

БЕЗЛАКТОЗНІ ПРОДУКТИ – КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

**Кость О.М., студент VI курсу факультету Т та ТХП і ПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Будь-яке молоко містить у складі вітаміни, мікроелементи і корисні речовини. Одним з головних складових є молочний цукор – лактоза. Але згідно зі статистикою, останнім часом спостерігається все більше людей, організм яких не переносить лактозу. Причина цього – відсутність ферменту лактази.

Справа в тому, що для всіх ссавців (у тому числі і людей, як представників цього класу) здатність перетравлювати лактозу є фактором виживання. Адже першою їжею для нас є саме материнське молоко. Для немовляти перші декілька місяців життя молоко – єдине джерело нутрієнтів. Тож фермент лактаза, який розщеплює дисахарид лактозу на прості сахари – галактозу і глюкозу – є дуже активним. З віком, коли людина перестає покладатися на молоко матері, активність ферменту спадає, і більшість людей нашої планети втрачають здатність ефективно метаболізувати лактозу у дорослому віці. Коли ферменту недостатньо, лактоза не всмоктується в кров, адже молекула є надто великою. Натомість молочний цукор мандрує травним трактом далі, потрапляючи в товсту кишку, де з нею «розправляються» бактерії нашої мікрофлори.

Людям, що мають лактазну недостатність, звичайні молочні продукти не підходять. У зв'язку з цим вже тривалий час виробляють безлактозні молочні продукти, які не шкодять здоров'ю, а навіть більше – приносять користь організму.

Метою роботи є одержання сиркових десертів солодкого та солоного асортименту на основі безлактозного кисломолочного сиру.

Основною перевагою вживання безлактозних або низьколактозних продуктів є можливість отримання такої ж користі, як і від звичайних молочних продуктів, зберігши стан організму стабільним у разі непереносимості лактози.

Для тих, хто бореться із зайвою вагою, на думку дієтологів, особливо корисним буде вживання безлактозної продукції. Вона менш калорійна, ніж продукти зі вмістом молочного цукру. Вуглеводи у складі не перевищують 30%, на 100 г продукту всього 15 калорій. Дотримуючись безлактозної дієти за 7-10 днів можна втратити більше 5 кг маси тіла. Варто відзначити, що кисломолочні продукти без вмісту молочного цукру краще засвоюються організмом.

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 ДОЦЉЬНОСТІ 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 соняшкової 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 соняшкової олії отримують до 36% від маси переробленого насіння побічних продуктів – макухи та шроту. З

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.