

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



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4-5 листопада 2014 року**

**м. Одеса**

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 техн. наук,  
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,  
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,  
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно  
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент  
доктори техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,  
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,  
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

робленій технології виробництва м'якого пробіотичного сиру треба використовувати високотемпературний режим пастеризації нормалізованого молока (температура 80-90 °С, витримка 2-3 хв.) – це забезпечує високу ефективність процесу пастеризації та призводить до денатурації сироваткових білків, внаслідок чого при обробці згустку вони переходять до білкового продукту, а не до сироватки. За рахунок залучення сироваткових білків до білкового продукту підвищується його біологічна цінність, оскільки сироваткові білки не містять лімітованих амінокислот, тоді як казеїн лімітований за вмістом сірковмісних амінокислот (метіоніну та цистіну), амінокислотний скор за вказаними амінокислотами у казеїні складає 80 %. Крім того, залучення сироваткових білків до білкового продукту сприяє підвищенню виходу м'якого пробіотичного сиру. Високі пробіотичні властивості продукту забезпечуються використанням у технологічному процесі біфідогенних факторів (фруктози) та симбіотичних заквасок, до складу яких введено лактобактерії з підвищеними протеолітичними і пробіотичними властивостями та адаптовані до молока біфідобактерії. Вміст лакто- і біфідобактерій в готовому продукті не менше  $1 \cdot 10^9$  КУО/г протягом всього терміну зберігання (не менше 30 діб при  $t=(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ ).

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Ткаченко Н.А.

## **ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВІТАМІНІЗАЦІЇ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ**

**Котляр Є.О., асистент кафедри ТМЖіПКЗ  
Одеська національна академія харчових технологій**

Створення збалансованих рецептур м'ясних продуктів підвищеної харчової цінності з поліпшеним жирнокислотним складом і збагачених жиророзчинними вітамінами можна розглядати як важливі напрями в сучасному харчуванні, що сприяють розвитку ряду суміжних галузей м'ясопереробної промисловості. Сучасне виробництво продуктів харчування перейшло на новий рівень розвитку, коли продовольча програма повинна вирішувати проблему задоволення не тільки потреб населення в окремих харчових продуктах, а й забезпечувати їхню збалансованість за основними нутрієнтами.

Важливим завданням наших досліджень стало створення купажованої олії, збагаченої біологічно активними компонентами. Враховуючи наявні принципи збагачення харчових продуктів, проводили вибір біологічно активних речовин, визначали раціональну кількість та технологічні аспекти їхнього внесення.

Купажування (змішування) рослинних олій є найбільш ефективним і економічно виправданим прийомом створення жирових продуктів із заданим складом і співвідношенням ПНЖК, що відповідає вимогам науки про харчування. Такий прийом дозволяє отримувати двох-і багатоконпонентні системи з рослинних олій і збагачувати їх жиророзчинними вітамінами, фосфоліпідами та іншими біологічно активними компонентами, використовувати їх в їжу для отримання на їх основі жировмісних продуктів.

Купажована олія - система, в якій ПНЖК груп  $\omega$ -6 і  $\omega$ -3 наявні в потрібних співвідношеннях, вона схильна до окисних процесів більшою мірою за рахунок підвищеного вмісту ПНЖК. Враховуючи особливості купажованих олій, як збагачуючі інгредієн-

ти використовували вітамін Е ( токоферол ) і  $\beta$ -каротин, що є фізіологічно важливими компонентами для організму людини, а токофероли - активні природні антиоксиданти.

Метою нашої роботи є обґрунтування та експериментальне дослідження властивостей вітамінізованих купажованих рослинних олій.

Аналіз наявної науково-технічної та патентної інформації показав, що удосконалення фізико-хімічних і технологічних критеріїв отримання змішаних рафінованих і нерафінованих рослинних олій з оптимальним або поліпшеним складом жирних кислот є перспективним.

Переваги використання рослинних олій для корекції недостатньої кількості ПНЖК і жиророзчинних вітамінів перед лікарськими препаратами полягають у тому, що рослинна олія є традиційним харчовим продуктом, не дає ускладнень і побічних реакцій в організмі, а також значно дешевша за лікарські препарати, що важливо для малозабезпечених верств населення. Відповідно до особливостей купажованих олій, як збагачуючі інгредієнти було використано вітамін Е і  $\beta$ -каротин, що є фізіологічно важливими компонентами для організму людини, а токофероли - активні природні антиоксиданти. Доведено, що спільне використання вітаміну Е і  $\beta$ -каротину, дозволяє стабілізувати процес окиснення і збільшити період індукції у 1,5-2 рази, оскільки кожен з цих компонентів проявляє не лише властивості антиокислювачів, але і синергетичні властивості по відношенню один до одного.

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

НОВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ЗБАГАЧЕНІ ЖИРНОЮ КОРИАНДРОВОЮ ОЛІЄЮ Калина В.С., Луценко М.В.....	148
ВИКОРИСТАННЯ ЕФІРНИХ ОЛІЙ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Куренкова О.О.....	149
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗРОБКИ МАЙОНЕЗІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Маковська Т.В., Гресько І.Г.....	150
СПОСОБИ ОТРИМАННЯ ТА ВИДИ ЛЛЯНОЇ ОЛІЇ Ніконова І.С.....	151
РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.....	153
ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З СЕРЦЕВО-СУДИННИМИ ЗАХВОРЮВАННЯМИ Окуневська С.О.....	154
М'ЯКИЙ СИЧУЖНИЙ СИР З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Скрипніченко Д.М.....	155
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВІТАМІНІЗАЦІЇ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ Котляр Є.О.....	156
ПРОДУКТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАК ЭЛЕМЕНТ РАЦИОНА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ Джугова Т.В.....	157
ВПЛИВ ФРУКТОВИХ ТА ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ НА МОДЕЛЬНІ СИСТЕМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Іваненко О.....	158
ПРОДУКТИ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ Болгова Н.В.....	159
КОРИННЯ ПАСТЕРНАКУ ЯК ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН У ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ Голінська Я.А.....	160
АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ В ХАРЧУВАННІ УКРАЇНЦІВ Войтенко А.В.....	162
ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНИХ ОРГАНІЗМІВ В ОЗДОРОВЧОМУ ТА ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ Зінченко А.....	163
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІЗАЦІЇ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ДЕСЕРТІВ Золовська О.В., Жмудь А.В.....	164