

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



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

ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З СЕРЦЕВО-СУДИННИМИ ЗАХВОРЮВАННЯМИ

Окуневська С.О., аспірант кафедри ТМЖіПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій

За даними Всесвітньої Організації Охорони Здоров'я, у світі близько 9,4 мільйонів людей щорічно помирають від серцево-судинних захворювань (ССЗ). Серед них 51 % – від інсульту та 45 % – від ішемічної хвороби серця.

Ситуація в Україні ще критичніша: країна посідає перше місце в Європі за кількістю смертей від ССЗ. Згідно зі статистикою кожен 40-ий житель планети, що предчасно помер від хвороб серця — українець. При цьому українці помирають у середньому на 15 років раніше, ніж європейці, котрі доживають до похилого віку з аналогічними діагнозами.

Тільки у 2011-2012 роках від ССЗ померло 440 тисяч українців. У 2013 році близько половини смертей було зумовлено саме серцево-судинними захворюваннями.

Згідно зі звітом ВООЗ 2010 року до 2030 року близько 23,3 мільйонів людей помере від ССЗ, головним чином, від хвороб серця та інсульту, які, за прогнозами, залишаться єдиними основними причинами смерті.

Факторами ризику при серцево-судинних захворювань є: індекс маси тіла, систолічний кров'яний тиск, загальний рівень холестерину у крові, та рівень ліпопротеїдів низької щільності.

Лікування захворювань серця, дуже дорогий процес, натомість мінімальні заходи з профілактики цих хвороб набагато дешевші та ефективніші. Захворюванням серцево-судинної системи можна запобігти завдяки правильному харчуванню, регулярній фізичній активності та утриманню від паління. Існує безпосередня залежність між здоровим харчуванням і станом серцево-судинної системи. Саме харчування є найбезпечнішим способом підтримки нормального функціонування роботи серця.

Молоко і молочні продукти входять до складу основних дієт для «сердечників», як один із базових продуктів, це не лише корисна і смачна їжа, молоко необхідне нашому організму, як джерело повноцінних білків, легкозасвоюваних жирів, вуглеводів, вітамінів та мікроелементів, які знаходяться у збалансованому співвідношенні, що сприяє найлегшому засвоєнню організмом людини.

Велика кількість досліджень показує, що кисломолочні продукти допомагають зменшити ризик виникнення гіпертонії та сприятливо впливають на організм людини при серцево-судинних захворюваннях. Регулярне вживання кисломолочних продуктів дозволяє сповільнити розвиток атеросклерозу, нормалізувати артеріальний тиск, знизити ризик розвитку інфаркту та інсульту.

Не дивлячись на тенденцію до збільшення частоти ССЗ, вітчизняний ринок молочних продуктів практично не містить продуктів, призначених для людей з цими за-

хворюваннями. Такі молочні продукти не повинні містити солі, надлишку легкозасвоєваних вуглеводів, мають бути зі зниженим вмістом жиру, збагачені фізіологічно-функціональними харчовими інгредієнтами (ФФХІ), смачні та зручні у вживанні.

Шляхом вирішення проблеми є розробка технології кисломолочних продуктів збагачених ФФХІ, з використанням заквашувальних культур, які позитивно впливатимуть на фактори ризику при серцево-судинних захворювань.

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

М'ЯКИЙ СИЧУЖНИЙ СИР З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Скрипніченко Д.М., аспірант кафедри ТМЖіПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій**

Прагнення до корисного збалансованого харчування є невід'ємною частиною сучасної тенденції турботи про своє здоров'я. Світовий ринок функціональних продуктів інтенсивно розвивається, щорічно збільшуючись на 15-20 %. Концепція здорового харчування вперше виникла в Японії в 80-х роках ХХ століття. Японські дослідники визначили три основні складові функціональних продуктів: харчова (енергетична) цінність; приємний смак і позитивний фізіологічний вплив. Сьогодні японський ринок функціональних продуктів харчування один із самих передових у світі. Згідно з дослідженням Leatherhead Food International, Японії традиційно належить 39,2 % світового ринку функціональних продуктів, частка США складає 31,1 %, а п'яти європейським країнам (Великобританії, Іспанії, Італії, Франції і Німеччині) – 28,1 %. Функціональні продукти харчування на сьогоднішній день є найбільш динамічним сегментом харчової галузі в світі. Лідерами в останні роки стали функціональні молочні продукти, посівши 70 % всього обсягу продажів.

Функціональні продукти ґрунтуються на чотирьох традиційних харчових основах:

- продукти на зерновій основі (джерела харчових волокон, комплексу вітамінів, мінеральних речовин);
- продукти на молочній основі (джерела кальцію, вітамінів групи В, культур біфідо- і лактобактерій);
- продукти на жировій основі (джерела поліненасичених жирних кислот, вітамінів А, Е);
- безалкогольні напої (джерела вітаміну С, вітамінів групи В, фітоелементів).

Окрему групу серед функціональних молочних продуктів посідають м'які сири. М'який сир – це високоякісний білковий харчовий продукт, одержаний при ферментативній, кислотній, кислотно-сичужній або термокислотній коагуляції спеціально підготовленого молока з подальшою обробкою згустку, формуванням сирної маси з дозріванням або без нього.

На кафедрі технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів розроблена технологія виробництва м'якого сичужного сиру з пробіотичними властивостями, яка може бути використана на підприємствах молочної промисловості України. У роз-

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 МАЙОНЕЗИВ 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