

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО
І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

НТБ ОНАХТ

ПРОЕКТУВАННЯ РІДКИХ ПРИПРАВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Гарага М.Г., студентка факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Раціон сучасної людини включає, як правило, харчові продукти складного рецептурного складу, цей фактор визначає розвиток самостійного напрямку – проектування складних багатокomпонентних продуктів харчування. Під час розроблення нових рецептур особливе значення має можливість моделювання споживчих характеристик готових виробів, прогнозування їхньої біологічної безпеки, якості та функціонально-технологічних властивостей з огляду на явища синергізму.

Методологія проектування дає змогу створювати продукти з певним вмістом макронутрієнтів, вітамінів, мінеральних речовин. Цей напрям передбачає розробку моделей, що регламентують всі етапи створення продуктів заданої якості і становлять математичні залежності, що відображають всі зміни одного або декількох ключових параметрів, на основі яких їх розроблено. Рецептури рідких приправ, які проектують у такий спосіб, базуються на концепції збалансованого харчування, згідно з яким для нормальної життєдіяльності людини необхідне надходження в організм адекватної кількості енергії і основних харчових речовин, а також дотримання встановлених співвідношень між основними факторами харчування.

Отже, мета роботи - спроектувати рецептури та розробити технології виготовлення соусу на основі горіхів зі збалансованим складом поліненасичених жирних кислот. Як основу для проектованої рецептурної композиції прийнято рецептуру соусу Бажа (горіхового соусу). Основними недоліками вибраного соусу-аналогу є незбалансований жирнокислотний склад та деякі незадовільні органолептичні показники. Встановлено, що за вмістом ПНЖК та поширеністю в Україні як основу соусу доцільно обирати горіх волоський. У ньому співвідношення омега-6 та омега-3 жирних кислот наближене до рекомендованого. Решту видів горіхів можна ввести до рецептури у незначній кількості відповідно до їхньої високої вартості, хімічного складу та районування. Для досягнення збалансованості жирнокислотного складу, підвищення органолептичної оцінки та покращення текстури соусу до рецептурної композиції внесено такі інгредієнти: насіння льону (як універсальне джерело ПНЖК і компонент, що сприяє формуванню в'язкої консистенції продукту) та сік гранатовий. Вибір соку гранатового обумовлений його органолептичними показниками, а також вмістом у ньому біологічно активних речовин, які нормалізують обмін жирів, вуглеводів і білків в організмі.

Згідно з сучасними принципами проектування харчових продуктів, які відповідають вимогам здорового та збалансованого харчування, отриманими експериментальними даними спроектовано рецептуру та розроблено технологію виробництва соусу горіхового зі збалансованим складом поліненасичених жирних кислот. Порівняльний аналіз ряду досліджених показників якості розробленого соусу та соусу-аналогу показав суттєве покращення як за органолептичними показниками, так і за вмістом ПНЖК. Покращено структурно - в'язкісні характеристики розробленого соусу на підставі внесення корективів у технологічний процес приготування.

Встановлено, що під час виготовлення соусу необхідною технологічною операцією є термічна обробка рецептурної суміші після змішування подрібнених компонен-

тив. Це сприяє досягненню бажаної консистенції та забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних норм приготування харчової продукції. Отже, розроблено технологію соусу на основі горіхів зі збалансованим складом поліненасичених жирних кислот. Споживання рекомендованої порції соусу «Корисний баланс» (75 г) задовольняє добову потребу в омега-6 та омега-3 ПНЖК на 55 %. Такий напрям досліджень є актуальним завданням, що відповідає державній політиці та концепції здорового харчування населення.

Науковий керівник – к.т.н., ст.викладач Кашкано М.А.

НТТБ ОНАХТ

ВИРШЕННЯ СУЧАСНИХ ПРОБЛЕМ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ЯК ПРІОРИТЕТНИЙ НАПРЯМ ГАРАНТУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ КРАЇНИ	
Берегова Т.А.....	85
КОРИНЬ ЛОПУХА ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПОЛПШУВАЧ ЗБИВНИХ ДЕСЕРТІВ	
Бедусенко Л.С., Польовик В.В.....	86
ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Боднар В.....	87
РОЗРОБЛЕННЯ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ З РОСЛИННИМИ ЕКСТРАКТАМИ	
Бондарюк М.С.....	88
ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫХ И ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СТУДЕНТОВ МЕДИЦИНСКОГО УНИВЕРСИТЕТА	
Бугаевский К.А	89
ХОЛОДНА СОЛОДКА СТРАВА З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОГО МОЛОКА	
Вінніков В.В., Биткова В.М.....	90
УДОСКОНАЛЕННЯ БІЛКОВИХ ТА ВЕРШКОВИХ КРЕМІВ	
Возненко М.А., Бондаренко І.І.....	91
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФРУКТОВИХ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Волощук В.В.....	94
ЕФЕКТИВНІСТЬ ВЖИВАННЯ БАТОНЧИКА ВІСІВКОВОГО ДЛЯ КОНТРОЛЮ ВАГИ ТІЛА У СПОРТИВНІЙ ПРАКТИЦІ	
Вдовенко Н.В., Сєноґонова Г.І.....	95
ПРОЕКТУВАННЯ РІДКИХ ПРИПРАВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Гарага М.Г.....	96
РОЗРОБЛЕННЯ ОЗДОРОВЧОГО САМБУКУ ТА ВПЛИВ ЙОГО ФУНКЦІЙНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	
Зуєва Д.Р.....	97
ЛАКТОФЕРИН МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ЯК ПРИРОДНИЙ ІМУНОМОДУЛЯТОР	
Кириленко А.В	98
ПРОБЛЕМА НЕДОСТАТНОСТІ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.....	100
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ НА ОСНОВІ НАСІННЯ КУНЖУТУ	
Коренман М.І.....	101
ПОКРАЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ САМБУКІВ	
Маліневська О.О, Польовик В.В	102

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87