

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОНХТ

ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ

Поливанов Є.А., студент II курсу хімічного факультету
Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара
м. Дніпро, Україна

Зшивання полімерних гелів створює ряд переваг для використання їх у галузі створення харчових продуктів. А саме: зменшення їх текучості, збільшення в'язкості та прискорення утворення просторових агрегатів. У зв'язку з цим система набуває пружної міцності.

В залежності від вибору зшиваючих агентів, можна підвищити вологоутримуючу здатність таких систем. Особливо цікавими у цьому аспекті стали амінокислоти. У випадку розглядання полімерних ланцюгів уронатного складу, що конструюються за рахунок зшивання макромолекул низькоетерифікованого амідованого пектину та альгінату натрію, далеко не всі амінокислоти можуть виступати в якості зшиваючих агентів. Проблема полягає у кількості, хімічному складі та просторовому розташуванні функціональних центрів зшивання. Тому, виходячи з хімізму процесу іонотропного гелеутворення, прогнозованої кількості активних центрів зшивання, а також враховуючи умови протікання технологічного процесу, методами квантово-хімічного моделювання були створені та досліджені такі композиції (рис. 1 а-в).

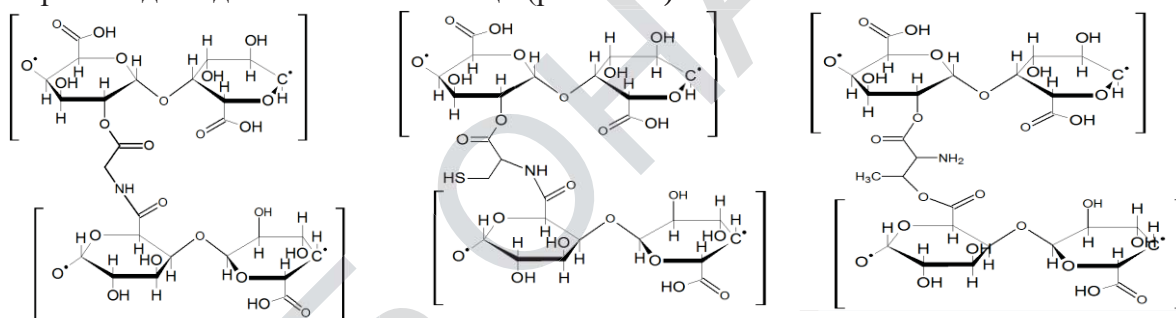


Рис. 1 Структурні схеми димерів пектину низькоетерифікованого амідованого, зшитих: а – гліцином; б – цистеїном; в – треоніном

Результати моделювання за допомогою програм-візуалізаторів були представлені у вигляді кулько-стрижневих моделей (рис. 2).

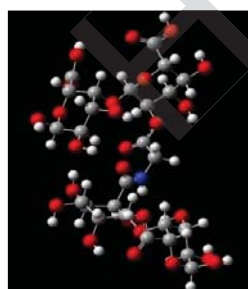


Рис. 2 – Кулько-стрижнева модель пектину зв'язаного треоніном

Отримані дані дозволили створити композиції для глазуровання готових кулінарних та кондитерських виробів та напівфабрикатів вищого ступеня готовності з метою збільшення частки неперетравлювальних цукрів та амінокислот у складі харчових продуктів для молоді.

Окреслені підходи дозволяють прогнозувати зміни традицій харчування зростаючого організму на кращі, створювати кулінарну продукцію високої харчової цінності та органолептичної привабливості з рахунок текстурних змін і при цьому залишатись «зі знайомими» для споживача смаками.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Кондратюк Н. В.

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ	
Нікітчина А.О., Парелюлько В.С.	203
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Переходько А.С.	205
ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ	
Поливанов Є.А.	206
ЩОДО ПИТАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Роньшина К.О.	207
РОЗРОБКА СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ МОЛОДІ, ЗБАГАЧЕНОЇ ОМЕГА ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	
Рудь Є.С.	208
ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНОГО МОЛЮСКА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ОБ'ЄКТА ТЕПЛОВОДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	
Старкова Е.Р., Андросук О.С.	209
ТЕСТ-ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	
Стахурская Ю.А., Ершова Е.С., Ляшан А.Г.	210
ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Сухоцька А.В., Золотоверх К.В.	211
НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ	
Тканка С. М., Тищенко Л.М.	212
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ущাপовський А.О.	213
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЛИХ ПРІСТИХ ВИН МАРКИ БРІУТ	
Фасоля А.С., Батраков О.О.	215
БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ	
Хробатенко О.В., Івченко Д.С.	216
ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ	
Хробатенко О.В., Гончар А.Ю.	217
РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА	
Хробатенко О.В., Малишок О.О.	218
ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ	
Хроменко Т. І.	219

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

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

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**