

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

в дефіциті в наш час. Введення нових компонентів в рецептуру мафіну призводить до збільшення вмісту вітаміну А в 2,6 рази, а вітаміну С в 2,3 рази. Під час досліджень складу і збалансованості незамінних амінокислот виявили, що розроблений мафін містить всі незамінні амінокислоти, при цьому скор всіх амінокислот більше 100, таким чином можна говорити про білкову повноцінність мафіну «Бульбашка». Для визначення критичного терміну придатності використовували мікробіологічні і органолептичні показники якості. В результаті дослідження було виявлено, що зміни мікробіологічних показників почалися на 7 день, але органолептичні показники залишилися незмінними. Отримана рецептура відповідає нормам раціонального харчування та забезпечує повне надходження есенціальних компонентів у рекомендованому об'ємі. Аналіз показників свідчить про високі якісні характеристики мафіну «Бульбашка». Встановлено, що при дотриманні вимог до якості вихідної сировини, застосуванні розроблених режимів технологічних процесів, умов та термінів зберігання і реалізації продукції мафін відповідає нормам державних стандартів.

Таким чином, мафін «Бульбашка» з високим вмістом білка і вираженими біопротекторними властивостями буде конкурентоспроможним на споживчому ринку України. Однак, слід пам'ятати, що вище викладені корисні властивості даного виробу відповідатимуть дійсності лише при умові дотримання відповідних умов зберігання.

ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖІ «GOOD FOOD»

**Єременко Ю.В., студентка I курсу магістратури факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сьогодні для все більшої кількості людей актуальним стає питання підтримки здоров'я - як фізичного, так і психологічного. Основоположне значення для здорового способу життя має саме раціональне харчування. Але сучасному суспільству через насичений робочий графік та швидкоплинність часу часто не вдається стежити за своїм раціоном. Пропущені сніданки та обіди, шкідливі перекуси, відсутність режиму харчування, і як результат - це нездоровий спосіб життя, погане самопочуття, зайва вага і в найгіршому випадку - можливість появи різних захворювань [1]. Тому було розроблено такий вид доставки їжі, який дозволить людині вести здоровий спосіб життя, готувати своїми руками різноманітні страви, споживати смачну та корисну їжу, не витратити час на походи по магазинам щоб придбати сировину для приготування страв, а також не треба вигадувати безліч страв на кожен день. В наш час неймовірно популярною стала послуга «доставка їжі», яка просто рятує в різних ситуаціях. Доставка їжі-пакунків «Good food» – це сучасний різновид доставки їжі, а точніше продуктів та напівфабрикатів за визначеною рецептурою та технологією, розробленою по принципу збалансованого харчування, які, в свою чергу, кур'єр доставляє разом з пакунком за вказаною споживачем адресою. Чисельність і маса продуктів знаходиться в потрібній кількості для певного виду страви чи окремих укомплектованих прийомів їжі.

Кухня-фабрика «Good food» відрізняється від звичайного сервісу доставки їжі тим, що споживач готує страви власноруч. Було розроблено 5 видів укомплектованих прийомів їжі з розрахованим хімічним складом, усі страви готуються споживачем за

ілюстрованою покроковою інструкцією з наведеними оздоровчими властивостями страв.

Створення даної служби по доставці їжі має безліч переваг: можливість організувати корисне повноцінне харчування навіть при браку часу; звільнення споживача від складного процесу підрахунку калорій та всіх поживних речовин; широкий асортимент страв; можливість підібрати меню за своїм власним смаком та кулінарними можливостями; доступність і легкість розроблених рецептури і технології приготування страв; висока швидкість виконання замовлення.

Науковий керівник – канд.техн.наук, доцент Козонова Ю.О.

Література

1. Гуліч М.П. Рациональное харчування та здоровий спосіб життя – основні чинники збереження здоров'я населення. Проблемы старения и долголетия, 2011, Т.20, N2, С. 25.

ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ

Єршова К., Стахурська Ю., студенти ІV курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В умовах сучасного урбанізованого суспільства, погіршення екології довкілля, шкідливих умов праці за рахунок традиційного харчування не вдається задовольняти організм людини в необхідних фізіологічно активних речовинах. Щоб відкорегувати структуру харчування населення сучасна харчова індустрія орієнтується на виробництво продуктів оздоровчого і лікувального спрямування. Перспективним видом оздоровчих продуктів, які є улюбленими широкими верствами населення, можуть стати кондитерські смаколики, отримані на основі полісахаридів водоростей.

Метою роботи було отримання смаколиків у формі харчових альгінатних макросфер.

Альгінова кислота є головним полісахаридом бурих водоростей *Laminaria*. Вона характеризується широким спектром фізіологічно- та технологічно-функціональних властивостей. Альгинати як поліаніони утворюють гелі в результаті їхньої взаємодії з іонами кальцію. Ґрунтуючись на цьому була здійснена спроба отримання та характеристики кондитерських макросфер з кальцій-альгінатною оболонкою.

На першому етапі отримували альгінатні макросфери. Основу смаколиків готували варіюючи у водному розчині масову частку альгінату натрію, сахарози і какао-порошку. Отриману реакційну суміш нагрівали, потім охолоджували, розливали порційно у силіконові форми і заморожували. Заморожені порції поміщали у теплий водний розчин з різною масовою часткою CaCl_2 , витримували і промивали водою. На наступному етапі надавали характеристику отриманим макросферам: органолептична оцінка, товщина оболонки, кількість зв'язаних з альгінатом іонів Ca^{2+} .

Встановлено, що за найбільшої концентрації сахарози у складі базової основи макросфери були надмірно солодкими, за найбільшої концентрації какао-порошку –

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А.	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В.	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю.	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В.	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І.	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНОСТІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С.	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А.	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В.	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М.	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю.	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю.	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золовська О.В.	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848