МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ

Одеса 2019

НТБ ОНАХТ

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:
Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

НТБ ОНАХТ

Література

1.Julie T. Schaefer. Intuitive Eating: Expanding the Research & Describing the State of Practice. – Kent State University, 2015. – 182 p.

2. Tracy L.Tylka, Ashley M.Kroon Van Diest. The Intuitive Eating Scale-2: item refinement and psychometric evaluation with college women and men // Journal of Counseling Psychology. – 2013-01-01. – Т.60,1. – P.137-153. – ISSN 0022-0167. DOI:10.1037/a0030893

3. Freeman JM, Kossoff EH, Hartman AL. The ketogenic diet: one decade later. Pediatrics. 2007 Mar;119(3):535–43. DOI:10.1542/peds.2006-2447

4. Victoria M. Gershuni, Stephanie L. Yan, Valentina Medici. Nutritional Ketosis for Weight Management and Reversal of Metabolic Syndrome // Current Nutrition Reports. – 2018-08-20. – ISSN 2161-3311. DOI:10.1007/s13668-018-0235-0

АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ ПРОРОЩЕНОЇ СОЧЕВИЦІ

Атанасова В.В., к.т.н, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вступ. Забезпечення населення достатньою кількістю білка необхідного амінокислотного складу є однією з найбільш важливих задач. В харчовому балансі контингенту багатьох країн відмічається як значний дефіцит повноцінного білка, так і недостатнє душове споживання окремих амінокислот.

Добова потреба організму людини в білку найчастіше визначається в грамах на кілограм маси людини, яка складає 0,65 г, в тому числі 25 % припадає на білок тваринного походження [1].

Більша частина білка, що споживається людиною є рослинного походження, значна кількість якого не збалансована за амінокислотним складом. У зв'язку з цим більше уваги необхідно приділяти розширенню сировинних джерел білоквмісної рослинної сировини, у тому числі із застосуванням бобових культур, до яких відноситься сочевиця.

Здорове харчування потребує певних способів переробки сочевиці, щоб поліпшити її засвоєння в організмі людини.

Одним із способів, що дозволяє якомога краще зберегти біологічно активні речовини сировини є заморожування [2], як найбільш прогресивний та перспективний метод обробки продуктів, що швидко псуються.

Метою нашого дослідження стало забезпечення високої якості підготовленого напівфабрикату з сочевиці шляхом заморожування.

Матеріали і методи. У процесі досліджень використовували стандартизовані методики.

Результати. Дослідженнями встановлено, що за хімічним складом сочевиця переважно містить біополімери, як то білки до 30 % та крохмаль – до 45 %. Сухе зерно сочевиці добре зберігається до переробки у страви, однак потребує попереднього замочування для скорочення тривалості теплової обробки та застосування певних методів обробки, які дозволять знизити негативний вплив полісахаридів як рафіноза і стахіоза та високополімерних білкових структур на процес травлення. Встановлено [3], що одним із таких фізіологічних підходів до біотрансформації сполук сировини є пророщування. У результаті пророщування підсилюється дія ферментів зерна, починаються процеси розчинення відкладених у ендоспермі складових речовин до більш простих.

З метою мінімізації дії близькріоскопічних температур на перетворення не стійких компонентів системи, було досліджено вплив зміни швидкості заморожування на деякі показники напівфабрикату із сочевиці (табл.).

НУХТ ОНАХТ

Таблиця 1 – Вплив швидкості заморожування на зміну деяких показників напівфабрикату із сочевиці

Показник	До заморожування	Після заморожування		
		Швидкість заморожування, м/год		
		0,008	0,022	0,06
Сухі речовини, %	36,5	37,4	36,7	36,5
Вологовіддача, %	46,4	68,7	62,6	53,8
L-аскорбінова кислота, мг/100 г	18,3	14,5	16,7	18,1

Очевидно, втрати аскорбінової кислоти при повільному заморожуванні продукту обумовлені тим, що при пророщуванні сочевиці активуються ферментні системи, а тривалість теплової обробки пророщеного зерна незначна, що дозволяє деяким ферментам зберегти свою активність. Присутність кисню повітря і низькі значення швидкості заморожування обумовлюють окиснення L – аскорбінової кислоти у дегідроаскорбінову кислоту. При швидкому проходженні біокаталітичних температур втрати L – аскорбінової кислоти не перевищують 1,5 %.

Висновок. Таким чином, дослідження впливу заморожування на якість напівфабрикату із сочевиці показало, що з підвищенням швидкості заморожування фізичні і біохімічні перетворення продукту мінімальні, що дозволяє отримати фізіологічно – функціональний продукт високої якості.

Література

1. Пищевая химия. Под редакцией Нечаева А.П. – С.-Петербург, ГИОРД – 2003. – 640 с.

2. Алмаши Э., Эрдели Л., Шарай Т. Быстрое замораживание пищевых продуктов : пер. с венгерского – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1987. – 408 с.

3. Тележенко Л.М., Атанасова В.В. Застосування пюреподібних страв на основі сочевиці у профілактичному харчуванні. // ОНАХТ, Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів, та студентів / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2009. – С. 279-280

НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ

Д'яконова А.К., д.т.н., проф., Степанова В.С., к.т.н., ас.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Поширення чисельності людей, що віддають перевагу рослинній їжі або мають алергічні реакції на окремі складові сировини тваринного походження стимулювало розвиток виробництва продуктів нового покоління, що базується на використанні рослинної сировини, як білково-жирового джерела [1]. Непереносимість молочного цукру є досить поширеною. Наприклад, у Фінляндії та Швейцарії несприйняття лактози спостерігається приблизно у 16 % населення, в Англії – у 20-30 %, у Франції – у 42 %, а в Південно-Східній Азії і в афро-американців в США-майже у 95 % [2]. Слід відзначити, що з кожним роком зростає кількість споживачів, які обирають вегетаріанський спосіб життя, що пов'язано з бажанням уникнути захворювань на поширені в наш час «хвороби цивілізації». Саме для повноцінного харчування таких людей необхідно створювати і постійно розширювати асортимент продуктів харчування.

Останнім часом особливу увагу споживачі приділяють «рослинному молоку», – молокоподібному напою, який можливо використовувати як альтернативний замінник тваринного молока. Напої на рослинній основі не містять холестерину, лактози, крохмалю, гормонів та антибіотиків порівняно з молоком тваринного походження. Промисловістю

НТБ ОНАХТ

ВИКОРИСТАННЯ ЦУКАТІВ ФЕЙХОА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Калугіна І.М., Якименко І.О………76
ІНТУЇТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ ПРОТИ КЕТОДІЄТИ
Козонова Ю.О………78
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ ПРОРОЩЕНОЇ СОЧЕВИЦІ
Атанасова В.В………80
НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ
Д'яконова А.К., Степанова В.С………81
ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ДЕСЕРТУ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ
Біленька, І.Р., Лазаренко Н.А………82
ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ
Салавеліс А.Д., Поплавська С.О., Гончар А.П………84
IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF WALNUT SAUCE PRODUCTION WITH HIGH NUTRITIONAL VALUE
Kashkano M.A………86
БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ «БРАУНІ»
Нєміріч О.В., Дмитренко М., Петровський І………88
МОДЕЛЮВАННЯ ТА РОЗРОБКА БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СТРАВ
Корецька І.Л., Зінченко Т.В., Польовик В.В………89

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ І КОСМЕТИКИ»

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА СПЕЛЬТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОМБІНОВАНИХ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ
Климентьєва І.О., Ткаченко Н.А………91
ОБҐРУНТУВАННЯ СПІВВІДНОШЕННЯ НАТУРАЛЬНИХ СОКІВ У СКЛАДІ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ
Казюк Г.В., Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П………92
НАСІННЯ РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА В ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗІ
Котляр Є.О., Ткаченко Н.А………95
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ У МОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ
Ланженко Л.О., Дец Н.О., Ізбаш Є.О………97
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ ТОПЛЕНОГО МАСЛА ЗІ СПЕЦІЯМИ
Севастьянова О.В., Маковська Т.В………99
КОСМЕТИЧНА СИРОВИНА З АНТИПІГМЕНТАЦІЙНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ
Севастьянова О.В., Маковська Т.В………100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ
Скрипніченко Д.М., Кручек О.А………102
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ ІЗ ЗАДАНИМ СКЛАДОМ НУТРІЄНТІВ
Трубнікова А.А………104
ОДЕРЖАННЯ СУХОГО БЕЗЛАКТОЗНОГО БІЛКОВО-ЛІПІДНОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ
Трубнікова А.А., Чабанова О.Б., Шарахматова Т.Є………105
ФАКТОРНИЙ І РЕГРЕСІЙНИЙ АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНИХ СКЛАДОВИХ НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО МОРОЗИВА
Кирилов В.Х., Трубнікова А.А……107
METHODS OF RESEARCH AND IDENTIFICATION OF MILK FAT
Sytnik N.S., Mazaeva V.S.……108

СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»

СУЧАСНА ХІМІЧНА ТЕРМІНОЛОГІЯ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Черно Н.К., Стрікаленко Т.В………109
УЛЬТРАЗВУКОВА ОБРОБКА ЯК МЕТОД ОТРИМАННЯ ВОДОРОЗЧИННОГО МАНАНУ З КАВОВОГО ШЛАМУ
Черно Н.К., Науменко К.І., Очькурьова О.Ф………111

НТБ ОНАХТ