

**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 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

Результати та обговорення. Під час оброблення та транспортування молока на підприємство внаслідок легкої окиснюваності значна кількість вітамінів руйнується. Тому на є доцільним збагачення пастеризованого молока вітаміном С.

Вітамінізоване молоко отримували при додаванні у пастеризоване молоко аскорбінової кислоти, попередньо розчиняючи її у незначній кількості холодного молока при постійному перемішуванні у кількості, яка б задовольняла добову потребу в ньому. Титрована кислотність вітамінізованого молока збільшилася до 18,3°Т.

З метою визначення терміну придатності до споживання молока пастеризованого вітамінізованого його зберігали за температури (2...6)°С у холодильній камері впродовж п'яти діб та визначали в ньому органолептичні показники, кислотність та вміст вітаміну С. На другий день зберігання відмічено зменшення вмісту вітаміну С у молоці, органолептичні показники не змінювались впродовж 3 діб. Кислотність молока на 3 добу зберігання збільшилася до 19,1°Т, а на п'яту добу зберігання кислотність молока підвищилася до 19,6°Т, з'явився кислий характерний для кислого молока запах, вміст аскорбінової кислоти зменшився вдвічі від початкового вмісту.

Висновок. У результаті проведених досліджень встановлено, що при зберіганні молока збагаченого вітаміном С впродовж 5 діб за температури (2...6)°С відбуваються зміни його органолептичних та фізико-хімічних показників та зменшується вміст вітаміну С. Тому встановлено термін придатності до споживання молока збагаченого вітаміном С складає 2 доби.

КРОХМАЛЬ «LYSKEBY CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ

**Парахонич В.Я., магістр II року навчання ф-ту ТХППКЗетаТ,
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

В сучасній технології виробництва кисломолочної продукції все більший вплив набувають різні за своєю будовою, властивостями та джерелом одержання модифіковані крохмалі.

Модифіковані крохмалі широко використовуються в молочній промисловості як загусники завдяки їх сумісності із молочним білком, являються ефективними загусниками і стабілізаторами в низькокалорійних молочних продуктах, проявляють емульгуючі властивості.

Найбільш функціональними на сьогоднішній день є крохмалі E1442, E-1450 та крохмалі «LYSKEBY CAREFUL».

Так гідроксипропілований дикрохмал фосфат E1442 має дуже високу стабільність при зберіганні, в режимі заморожування і проти синерезису.

Переваги крохмалю E-1450, який являє собою білий кристалічний порошок, без запаху, добре розчиняється в теплій воді, а в холодній починає зразу набухати є його стабільність в широкому діапазоні рН середовища та температури, що надає можливість використовувати його в різних за параметрами технологічних процесах. Завдяки своїм емульгуючим властивостям, крохмаль E-1450 надає однорідність і густоту готовому продукту, а також виступає в якості заміника жиру в процесі виробництва

низькокалорійних або дієтичних продуктів харчування. Його дозволено застосовувати при виробництві продуктів харчування для дітей першого року життя у складі поліненасичених жирних кислот.

Крохмалі «LYCKEBY CAREFUL» - це лінійка фізично модифікованих крохмалів на основі картоплі, воскової кукурудзи, воскового ячменю. Це одна із перших серій функціональних крохмалів, яким в Європі дозволено не присвоювати код E, і продукти з їх використанням мають так звану «чисту етикетку» (clean label).

Головними перевагами «LYCKEBY CAREFUL» є: нейтральний і чистий смак, висока стабільність при зберіганні, в режимі заморожування, толерантність при технологічній обробці, стійкість при ультра високих температурах, здатність надавати бажану текстуру готовому продукту, а також виступати як жиримітатор, який надає молочному продукту маслянисту консистенцію. Він відповідає головним вимогам сучасного споживача, який підтримує здоровий спосіб життя.

У науково-дослідницькій роботі для розробки кисломолочних десертів солодкого і солоного асортименту на основі нежирного кисломолочного сиру використовувалися модифіковані крохмалі E-1450, E1442, «LYCKEBY CAREFUL». По-перше експериментально підібрані співвідношення модифікованих крохмалів до кисломолочного сиру. За результатами сенсорного аналізу був вибраний крохмаль серії «LYCKEBY CAREFUL» із ячменю, холоднонабухаючий загусник.

При підборі рецептур також ретельно підбирали і досліджували інші складові розробляємих сиркових десертів. Для корегування жирнокислотного складу було вибрано насіння Чіа в якому відсутній глютен, міститься до 40% жирних кислот, із яких 64% відносяться до ω -3 альфа-ліноленової кислоти і 21% - до ω -6 альфа-лінолевої. В роботі співвідношення крохмаль-вода варіювали в межах 1:10-1:15 залежно від необхідної консистенції молочних десертів. Підібрано співвідношення складових частин для солодкого і солоного продукту, проведено мікробіологічні показники та біотестування. Продукти закладено для вивчення терміну зберігання.

Науковий керівник – к.х.н., доц. Севастьянова О.В.

ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ

Пугаєва С.А., магістрант II курсу інституту ННІХТ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Майонез – це дрібнодисперсний однорідний емульсійний продукт з вмістом жиру не менше ніж 50 відсотків, що виготовляють з олії, води, яєчних продуктів, з додаванням або без продуктів переробки молока, харчових добавок та інших харчових інгредієнтів (відповідно до рецептури). Склад майонезу суворо регламентується ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови». Майонез виробляють з традиційних продуктів: соняшникової олії, води, яєчного порошку, сухого молока, солі, цукру, гірчичного порошку, оцту. Допоміжними сировинними матеріалами можна назвати всі інші рецептурні компоненти, які входять до того чи іншого майонезу

БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ	
Донченко В.В., Ганічева А.О.	137
МОРОЗИВО ЯК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кищенко О.О.	138
ВИБІР ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ У РЕЦЕПТУРАХ ЙОГУРТОВИХ МОЛОЧНО-РИСОВИХ ПРОДУКТІВ	
Копійко А.В.	140
КОМБІНОВАНІ ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ПРОДУКТИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ І ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА	
Копійко А.В., Рамазашвілі Г.Р.	141
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С	
Лимаренко А.О., Усатюк С.І.	142
КРОХМАЛЬ «LUSKEVU CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ	
Парахонич В.Я.	143
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ	
Пугаєва С.А.	144
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН	
Пшеничная Л.С., Петкова Н.В.	146
СУМІШІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЕФЕКТИВНІСТЮ	
Радіо М.І.	147
ОБҐРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КУЛЬТУР ТА СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-СПЕЛЬТОВИХ ПРОДУКТІВ	
Рамазашвілі Г.Р.	148
МОРОЗИВО З «ЛЕГКИМИ» ГРЕЧАНИМИ ЗЕРНАМИ	
Стельмах А.	149
МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ	
Цупра О.С.	150

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ

Богун В.В.	153
-----------------	-----

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**