

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

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

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

ОСОБЛИВОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ ПІННОЇ СТРУКТУРИ З ВИКОРИСТАННЯМ ГЛЮТИНУ

Дзюба Н.А., канд. техн. наук, доцент кафедри ТРiОХ
Молодан М.М., студент ОКР «Магістр» факультету ІТХРГiТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

У наш час на світовому ринку харчових технологій спостерігається тенденція до збільшення кількості якісно нових продуктів, які призначені для профілактики різних захворювань, зміцнення захисних сил організму, зниження ризику впливу токсичних сполук і несприятливої екологічної дії. За допомогою спеціальної технологічної обробки й додаткового включення у рецептуру дієтичних та профілактичних добавок забезпечується поліпшення якості та харчової цінності страв і продуктів, а також надаються їм властивості спеціального чи лікувально-профілактичного профілю. Кисломолочні десерти в наш час є дуже популярними, оскільки кисломолочний сир є цінним джерелом білка, кальцію та фосфору. Він необхідний для росту і відновлення всіх тканин організму, особливо кісткової тканини, зміцнює волосся, нігті, зуби, корисний для роботи нервової системи, допомагає зміцнити серцевий м'яз. Сир містить амінокислоти метіонін і триптофан, що беруть участь у процесі кровотворення. Сир у дієтичне харчування включають при захворюваннях серця, шлунково-кишкового тракту, печінки, жовчного міхура і т.д.

Метою даної наукової роботи є розробка технології кисломолочного десерту пінної структури.

Десерт багатий на насичені жирні кислоти, кальцій, калій, фосфор та залізо, кунжут, багатий вітаміном С та калієм джем чорної смородини. Мед, на відміну від цукру, що зазвичай входить до рецептури подібних десертів, легко засвоюється організмом людини і допомагає процесам травлення, оскільки він містить в собі ферменти, зокрема такі як каталаза, ліпаза, пероксидаза та ін. Вершки підвищують жирність даного продукту.

Глютин є джерелом гідроксипроліну, рідкісної амінокислоти, а іммобілізована амілаза допомагає травленню, оскільки розщеплює крохмаль і глікоген, який більшість людей в Україні вживають з їжею в надмірній кількості. Глютин отримували шляхом лужного та термічного гідролізу вторинної рибної сировини.

Внесення глютину при приготуванні кисломолочного десерту впливає на реологічні властивості десерту. Тому необхідним було визначення в'язкості розробленого десерту. Під час проведення дослідів на ротатійному віскозиметрі «Реостат-II» було виявлено, що десерт із концентрацією 5 % глютину відноситься до неньютонівських рідин, в'язкість яких при даних температурі і тиску не залишається постійною, а змінюється залежно від швидкості зсуву, його тривалості. Тому залежність τ від $\dot{\gamma}$ є криволінійною. Відповідно до отриманих даних ми можемо віднести наш десерт до типу дилатантних рідин, оскільки вони зазвичай представляють собою суспензії з великим вмістом твердої фази, тобто внесення глютину в десерт зменшує у ньому кількість вільної вологи.

В розробленому десерті вміст білків складає 13,2 г, жирів – 11,6 г, вуглеводів – 46,3 г, калорійність 209,8 к Кал/100 г. Виходячи з отриманих даних можна стверджувати, що вживання кисломолочного десерту принесе користь організму людини, оскільки

в десерті є збалансований склад БЖУ, що відповідає нормі 1:1:4, а також десерт є джерелом вітаміну С та мікроелементів.

Також було проведено дослідження щодо біологічної активності отриманого десерту за показником окислювання NaD^*H_2 : біологічна активність десерту склала 65 одиниць в той час як активність кисломолочного сиру лише 21 одиницю.

Таким чином, можна зробити висновок, що розроблений десерт є не тільки корисним, але й технологічно відтворюваним на підприємства ресторанного господарства (ресторани, кафе, їдальні), за рахунок збагачення дефіцитними амінокислотами оксилізином та оксипроліном може бути рекомендований до вживання дітям та для профілактики захворювань суглобів та кісток.

ІМУНОСТИМУЛЮЮЧІ РЕЧОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Дзюба Н.А., канд. техн. наук, доцент кафедри ТРіОХ
Шульга О., студентка IV курсу факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Імунна система – комплекс анатомічних структур, що забезпечують захист організму від різних інфекційних агентів і продуктів їх життєдіяльності, а також тканин і речовин, що мають сторонні властивості, а її розлади є причиною ряду захворювань. У наш час розробці і вивченню специфічних засобів, що стимулюють імунні реакції, надають дуже великого значення. Очевидно, що позитивна дія багатьох ліків пояснюється підвищенням загальної опірності організму, його неспецифічного імунітету, а також активацією специфічних імунних реакцій. Імуностимулюючі препарати представляють собою клас синтетичних, біотехнологічних та природних речовин, здатних впливати на функціонування як всієї імунної системи, так і окремих її ланок і внаслідок цього змінювати силу, характер і спрямованість імунних реакцій організму.

Вибір імуностимуляторів повинен бути заснований на результатах клініко-імунологічного обстеження і спрямований на конкретну ланку в системі імунітету. Нині налічується близько сотні різних імуностимуляторів. Деякі з них засновані на убитих або живих вакцинах, бактеріях, які знайомлять наш організм із мікробами і цим викликають вироблення антитіл для боротьби з ними. Інші підвищують імунітет загалом, без направлення на конкретного збудника.

Імуностимулюючі препарати – препарати, які мають імуотропну активність, у терапевтичних дозах підсилюють або пригнічують імунні реакції. Імуотропні препарати розділяють на 3 групи: імуностимулятори, імунодепресанти та імуномодулятори (імунокоректори). Імуностимулятори – підвищують загальну опірність організму або його неспецифічний імунітет, а також впливають на специфічні імунні реакції.

Імуностимулятори класифікують за походженням: екзогенні – мікробного та дріжджового походження (продигіозан, пірогенал та ін.); екстрактивні препарати, одержані з органів імунної системи: підгрудинної залози (тималін, вілозен, тимозин, тимостерин) та кісткового мозку; ендогенні (імуноглобуліни, інтерферони); синтетичні (левамізол); за груповою приналежністю і хімічною структурою: полісахариди – ліпополісахариди грамнегативних бактерій (продигіозан, пірогенал) та дріжджові полісахариди (зимозан); препарати нуклеїнових кислот і синтетичні полінуклеотиди (натрію нуклеї-

НОВІТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ПОРИСТОСТІ ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ Дашинська О.А.....	151
РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧОГО САЛАТУ – «ОСІННЯ СИМФОНІЯ» ТА ВПЛИВ ЙОГО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Демчина О.М.....	152
ОСОБЛИВОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ ПІННОЇ СТРУКТУРИ З ВИКОРИСТАННЯМ ГЛЮТИНУ Дзюба Н.А., Молодан М.М.....	153
ІМУНОСТИМУЛЮЮЧІ РЕЧОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Дзюба Н.А., Шульга О.....	154
ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ ЗБАГА- ЧЕНОГО КОМПОЗИЦІЄЮ З ЯЧМІННОГО ТА МІНЕРАЛІЗОВАНОГО КУКУРУДЗЯНОГО СОЛОДІВ Зьорко В.О.....	155
ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ БУРЯКА ЗВИЧАЙНОГО ЯК ПРОФІЛАКТИЧНОГО ТА ФІЗІОЛОГІЧНО АКТИВНОГО ПРОДУКТУ ХАРЧУВАННЯ Захарова К.Ю., Олійник Ю.М.....	156
НОВИЙ ВИД ХЛІБА З ПРОРОЩЕНОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦІ Землинська М.Д.....	157
РОЗРОБКА МУСУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КЛІТКОВИНИ ЛЬОНУ ТА ОЛІЇ НАСІННЯ ВИНОГРАДУ Зуєва Д.Р.....	159
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК ГОЛОВНИЙ ЧИННИК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Іванюта П.В.....	160
ВИКОРИСТАННЯ ТОКОФЕРОЛУ У ПРОЦЕСІ РАФІНАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРІАНДРОВОЇ ОЛІЇ Калина В.С., Луценко М.В.....	163
ДОСЛІДЖЕННЯ МЕДИКО-БІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ РАФІНОВАНОЇ ЖИРНОЇ КОРІАНДРОВОЇ ОЛІЇ Калина В.С., Луценко М.В.....	164
СТРАВИ З ФЕЙХОА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Калугіна Ю.Г.....	165

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

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

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969