

**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**

лика». Від білого до кремового кольору, матові або з глянцем, з коричневим вкрапленням залишків насінневих оболонок гречки.



Рис. 1 – «Легкі» гречані зерна

Таким чином, завдяки використанню «легких» гречаних зерен в рецептурі морозива, було підвищено біологічну цінність готової страви, створено оригінальний смак і поєднання різних текстур. Проведені дослідження свідчать про можливість отримання морозива з додаванням «легких» гречаних зерен без погіршення органолептичних показників готової продукції.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Фурманова Ю.П.

## **МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ**

**Цупра О.С., магістрант II-го курсу факультету ТХПМКЗЕ та Т,  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

Морозиво є одним з найпопулярніших продуктів у літню пору. Сьогодні воно стабільно продається не тільки літом, але й взимку у вигляді тортів з морозива та морозива у сімейній упаковці. Але не всі люди можуть смакувати цей смачний та корисний продукт.

Останнім часом зростає ферментопатія населення, у зв'язку з чим значна частина людей не може споживати морозиво. Найбільш часто зустрічається патологія тонкої кишки з синдромом порушеного всмоктування, пов'язана з відсутністю або недостатньою активністю ферменту - лактази. Залежно від етнічної групи люди не здатні засвоювати молоко і молочні продукти, в яких масова частка лактози становить від 4,5% і вище. За даними Всесвітньої Організації охорони здоров'я лактазною недостатністю страждає 10-80% людей серед різних груп населення.

У цьому зв'язку проблема розробки продуктів функціонального призначення набуває особливої актуальності.

Одним з раціональних шляхів вирішення даної проблеми є розширення асортименту і, як варіант, розробка технології низьколактозного молочного морозива для людей, які страждають на лактазну недостатність. В якості одного з шляхів регулювання вуглеводного складу розглядається проведення ферментації лактози і внесення додатково йогуртової закваски для отримання низьколактозного морозива на основі масля-

ки. Маслянка - знежирений продукт, який володіє біологічною активністю. Має високий вміст білка, мінеральних речовин та вітамінів. Регулярне вживання маслянки покращує обмін речовин та склад кишкової мікрофлори.

Враховуючи всю користь маслянки, ми обрали цей продукт для розробки морозива з низьким вмістом лактози.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Шарахматова Т.Є.

НТТБ ОНАХТ

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

## **ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ**

<b>М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ</b>	
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**