

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Цінності, підтримувані Слоу Фуд, допомагають людям отримувати задоволення від їжі та бути свідомим і відповідальним споживачем.

Науковий керівник – канд. техн. Наук,
доцент Біленька І.Р.

ЧПСИ – ЛАСОЩІ ЧИ ОТРУТА?

**Дричик М.Ю., студентка II курсу Навчально-наукового
інституту харчових технологій
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Правильне харчування – запорука здоров'я та довголіття. Це правильно організоване та своєчасне постачання в організм людини поживної та смачної їжі, яка містить оптимальну кількість складових, необхідних для підтримання її життєдіяльності, росту, розвитку та підвищення працездатності.

Мета – дослідити склад чіпсів та їхній вплив на здоров'я, провести опитування серед молоді, проаналізувати результати. Методи: збір інформації та її обговорення, аналіз і систематизація, створення анкет, опитування, статистика результатів.

Під час реалізації проекту було пройдено 4 етапи: організаційний, пошуковий (розробка анкети для опитування учнів, розробка запитань для зустрічі з медпрацівником), дослідницький (вивчення складу продукту, опитування учнів 1-11-х класів), підсумковий.

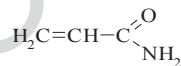
Анкета для опитування учнів містила запитання про склад чіпсів, їхню користь, частоту вживання тощо. Результати показали, що 81% опитуваних різного віку не знають ані складу, ані технології виробництва цього продукту; 45% вживають їх хоча б раз на тиждень, 57% не усвідомлюють вплив на організм людини. Опитування з фельдшером, яка обслуговує школу, зазначила, що діти надзвичайно часто звертаються до неї зі шлунково-кишковими розладами; їжа оброблена хімічними домішками негативно впливає не тільки на роботу шлунку, а й печінки, вражає нервову систему та опорно-руховий апарат, спостерігаються перепади настрою, депресії, головні болі, зниження уваги та пам'яті.

Вивчаючи цю тему в науковій літературі ми з'ясували, що:
- 75% усіх хронічних хвороб виникають ще в дитячі роки;

- хвороби органів травлення поступають 2 місце за поширенням серед молоді;
- кожна десята дитина має гастрит та інші захворювання травної системи;
- за останні 10 років в 1,5 рази збільшилась кількість дітей з хворобами травлення.

Чіпси – суміш вуглеводів і жиру з додаванням солі, барвників і замінників смаку. Особливо шкідливі чіпси, зроблені не з цілісної картоплі, а з картопляного борошна. Попри те що картопля - корисний продукт, у процесі потужної переробки вона втрачає свої корисні властивості, а натомість набуває шкідливі. Через високий вміст вуглеводів і жиру чіпси калорійні – 100 г продукту містить 510 ккал. Також вони містять велику кількість солі, яка заважає нормальному росту кісток, порушує обмін речовин та затримує воду (одну молекулу Na в солі оточує 400 молекул H₂O). Жири, які містяться у складі продукту – це гідрогенізовані жири, які спричиняють канцерогенну дію. Вітаміни та мінеральні речовини, клітковина – відсутні.

За дослідженнями вчених картопляні чіпси містять велику кількість канцерогенів. Акриламід (у пачці чіпсів кількість перевищена в 500 разів!) викликає рак шлунку. Його вміст у картопляних чіпсах хитається в межах 117-2762 мкг/кг. Акриламід є нейротоксичною речовиною (здатний викликати навіть параліч кінцівок), мутагеном і канцерогеном:



Акриламід

З метою «посилення смаку» використовують глутамінову кислоту та її солі, яких у масі концентрату до 30%. Останнім часом опубліковано дані про здатність глутамату натрію призводити до появи головного болю, слабкості м'язів, прискорення серцебиття, а також спричиняти алергічні реакції та інші симптоми. Відповідно, з'їдати ці небезпечних продукти хочеться ще більше, що значно посилює ризик підриву здоров'я.

В процесі дослідження складу чіпсів ми розглянули 4 марки: чіпси, а саме: пластинки «Золотисті», чіпси «Мачо», «Люкс», «Lays». Склад неприємно здивував – свіжу картоплю використовували тільки в одному продукті, в інших – пюре картопляне (до 34%) та борошно. Проаналізувавши можна знайти схожі складові та відзначити їхню велику кількість – пальмова олія, ароматичні добавки, соєвий білок, м'ясо порошоківате, сіль, підсилювач смаку, мальтодекстрини, декстроза, глутамат натрію (E621), гуанілат натрію (E627), (E631) що спричиняють кишкові розлади.

Дітям і молоді дуже важко відмовитись від такого виду продукту, адже він спричиняє залежність. Тому його необхідно замінити на не менш смачну їжу, проте в разі безпечнішу. В Інтернеті можна знайти безліч рецептів чіпсів вдома, приготування яких триватиме 5-10 хв, натомість споживач знатиме склад. Якщо ж нема змоги щось готувати, а перекусити хочеться, краще замінити фаст-фуд на фрукти, сир, горіхи, сухофрукти.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Попова І.В.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНИНКА»

**Дубина А.А., магістр I курсу факультету ІТХіРГБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Серед населення спостерігається тенденція погіршення пам'яті у різному віці. Стресові ситуації, депресії, часте недосипання, сучасний ритм життя і, як наслідок, хронічне перевтомлення призводять до розсіяності, дратівливості, погіршення розумової діяльності і пам'яті. Отже, актуальною є розробка харчових продуктів, хімічний склад яких сприятиме нормалізації роботи нервової, серцево-судинної систем, і, як наслідок, покращення розумової діяльності і пам'яті. Серед борошняних кондитерських виробів одними з найбільш популярних серед населення є мафіни і кекси.

Метою роботи було розробити композицію інгредієнтів для виробництва борошняного кондитерського виробу зі збалансованим білково-жировим складом.

За допомогою математичного моделювання було одержано рецептуру борошняного кондитерського виробу «Насінинка», яка містить у своєму складі борошно пшеничне – 17,5%, цукор-пісок – 28,4%, ванільний цукор – 1,5%, яйця курячі – 39,4%, насіння гарбуза – 4,4%, чорний кунжут – 4,4%, ядра горіхів (волоські) – 4,4%. Готовий продукт містить на 100 г білків – 9,6 г, жирів – 10,8 г, вуглеводів – 43,5 г, енергетична цінність – 310,7 ккал.

Під час досліджень складу і збалансованості незамінних амінокислот виявили, що розроблений мафін містить всі незамінні амінокислоти, з них лімітуючою виступає метіонін, амінокислотний скор 73,55%. Дослідження вітамінного складу свідчать, що мафін є

АНАЛІЗ АСОТИМЕНТУ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ З ПІДБОРУ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ Бертман Е.О.....	125
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ Боско М.С.....	126
ВПРОВАДЖЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ СТРАВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО НАПРЯМКУ Голіков О.О.....	128
ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Добринь Ю.М.....	129
«SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО Доценко Ю.І.....	130
ЧПСИ – ЛАСОЦІ ЧИ ОТРУТА? Дричик М.Ю.....	133
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНИНКА» Дубина А.А.....	135
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE» Дубина А.А.....	136
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ, СТІЙКИХ ДО СЕДИМЕНТАЦІЇ, ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Жмудь А.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ Коваль Ф.В., Павлюченко О.С.....	140
ОПТИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХОФРУКТОВ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.