

**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
3-41

*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

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КУПАЖОВАНОГО РОСЛИНОГО ПЮРЕ НА РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ САМБУКІВ

Польовик В.В., асистент
Національний університет харчових технологій,
м. Київ

Самбук – широко розповсюджений, холодний збивний десерт, який пропонує більшість закладів ресторанного господарства. Висока калорійність, низький вміст біологічно активних речовин (БАР) конче необхідних для повноцінної роботи людського організму речовин, зумовлює пошук використання у цих технології нової сировини.

Розв'язати проблему збагачення раціону традиційного харчування корисними для здоров'я людини речовинами (вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами та іншими БАР) можна завдяки збільшенню в асортименті десертів основи різноманітної плодово-ягідної сировини. Одним із джерел постачання БАР до організму людини можуть бути десерти з використанням плодово-ягідної сировини [1].

Об'єктом досліджень були десерти з використанням природної, нетрадиційної для цього виду десертів, сировини та десерти, виготовлені за традиційною технологією. Як базовий зразок обрано рецептуру десерту «Самбук яблучний».

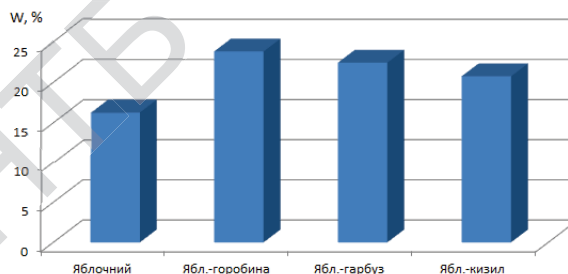


Рис.1 – Визначення масової частки сухих речовин в дослідних зразках самбуків.

Розроблені модельні пари рослинних компонентів (яблучне пюре як основа і фруктове або овочево пюре [2]) використовували для приготування самбуків. Як додаткову сировину обрано пюре горобини садової, гарбуза та кизилу.

В готових виробах досліджували зміну основних фізико-хімічних показників (масова частка сухих речовин, калорійність,

кислотність, реологічні показники) з вищевказаними добавками рослинної сировини. Аналізуючи результати досліджень, слід зазначити таке, а саме:

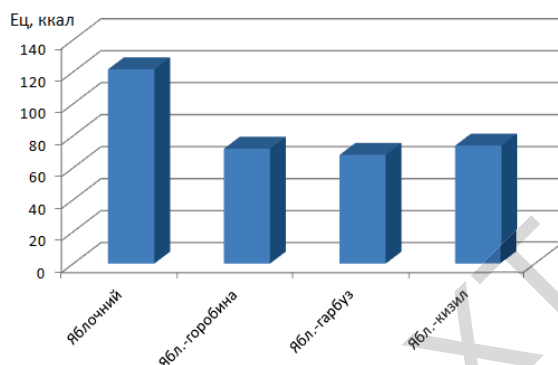


Рис.2 – Визначення енергетичної цінності в дослідних зразках самбуків.

1. Основною якісною оцінкою готових виробів є масова частка сухих речовин, яка у вищевказаних виробках, порівняно з контролем значно вища становить на 47% (яблучно - горобиний), 38% (яблучно гарбузовий) та 28% (яблучно кизилівий) більше за відповідну класичну рецептуру, взяту за контроль (100%).

2. Враховуючи вимоги ВОЗ, щодо зниження калорійності харчової продукції, у цих виробках порівняно з контролем - енергетична цінність дещо зменшується, що становить: 59% для яблучно горобинового, 56% для яблучно-гарбузового та 60% для яблучно-кизилівого відповідно.

Подані результати свідчать про доцільність використання у технології самбуків плодово-ягідної сировини, що покращує органолептичні та якісні показники нових виробів, розширює асортимент цього виду, завдяки функціональності уможливорює використовувати нові вироби у лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні.

Література

1. Добрыдина Е. С. Разработка новых рецептов десертов и дрессингов функционального назначения / Е. С. Добрыдина // Пищевая промышленность. – 2010. – № 8. – С. 12–14.
2. Моделювання багатокомпонентного хімічного складу десертів І. Корецька, В. Польовик, Т. Зінченко. В кн. Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем

харчування людства у XXI столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с. С.- 73.

Науковий керівник – канд. техн. наук.
доцент Корецька І.Л.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Рогоцька Л.П., студентка III курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Фрукти і овочі є продуктами природи – рослинами організмами, які продовжують жити і після відокремлення їх від материнської рослини. У процесі зростання у фруктах і овочах накопичуються органічні і мінеральні речовини, відбуваються складні біохімічні процеси, головним з яких є дихання. Ріст фруктів і овочів відбувається за рахунок утворення тканин і клітин з хімічних сполук. Поступово вони досягають споживної стиглості, набувають відповідного зовнішнього вигляду, забарвлення шкірки, м'якоті, максимальної кількості хімічних споживних речовин, що зумовлюють смак і запах.

Фруктові натуральні (веганські) солодощі виготовляються на основі фруктів і цукру. Фрукти для цих солодощів готуються за технологією вакуумного, інфрачервоного випромінювання або комбінованого сушіння (в поєднанні із конвективним сушінням). Ця технологія дає змогу здійснювати процес сушіння за невисокої температури (40-60 °C), що зумовлює практично повне збереження вітамінів, біологічно активних речовин, природного кольору, смаку та аромату висушуваних продуктів. Завдяки такій технології у фруктах залишається до 90% вітамінів. Маленькі ласуни і дорослі, хто турбується про здорове харчування, хто має обмеження в харчуванні за медичними показниками, цінують яскравий, насичений смак і фруктовий аромат.

Підприємства для перероблення плодів та овочів пропонують найрізноманітніші смаки фруктових снеків, цукерок, веганського мармеладу, пастили, наприклад зі смаком солодкого яблука, соковитої груші, ароматної вишні, винограду, сливи, абрикосу, а також лісових ягід - журавлини, малини або обліпихи, з додаванням кориці, імбиру.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КУПАЖОВАНОГО РОСЛИНОГО ПЮРЕ НА РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ САМБУКІВ Польовик В.В.....	163
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Рогоцька Л.П.....	165
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ДЕСЕРТІВ Рудюк Д.О.....	166
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЛАМІНАРІЄЮ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Сидорчук Е.Г.....	169
ФІТОДЖЕМИ В АЮРВЕДИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ Сукало М.....	171
АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЙОГУРТ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Твердохліб А.А., Доценко Ю.І.....	172
НОВАЦІЇ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ В НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЯК СКЛАДОВА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДОГО ОРГАНІЗМУ Ткач К.О.....	174
ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ Устименко І.М.....	175
ПИЦЦА ДЛЯ РАЗМЫШЛЕНИЯ: КАК ВАШ ЖИВОТ КОНТРОЛИРУЕТ ВАШ МОЗГ Хоменко Е. В.....	177
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕ НА ОСНОВІ МОЛОКА З ДОДАВАННЯМ СПІРУЛІНИ Чорноізіумська К.В.....	178
ХУМУС ЯК ХОЛОДНА ЗАКУСКА ДЛЯ ДІАБЕТИКІВ Шапаренко Д.....	182

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ 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.