

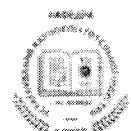
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ



Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі



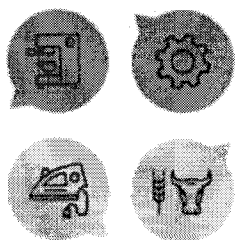
Таврійський державний  
агротехнологічний  
університет



Кафедра устаткування  
харчової і готельної  
індустрії ім. М.І. Беляєва



Кафедра обладнання  
переробних і харчових  
виробництв  
імені професора  
Ф.Ю.Ялпачика



Інноваційні аспекти  
розвитку обладнання  
харчової і готельної індустрії  
в умовах сучасності

## Матеріали

другої міжнародної науково-практичної  
конференції

до 85-річчя Таврійського державного аграрного технологічного університету  
та 50-річчя Харківського державного університету харчування та торгівлі

05-07 вересня 2017 р.



Харків – Мелітополь – Кирилівка, Україна  
2017

УДК 664.002.5

ББК 36.99

I-66

Редакційна колегія:

**В.М. Кюрчев**, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.); **О.І. Черевко**, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.); **В.М. Михайлов**, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.); **В.Т. Надикто**, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.); **Г.В. Дейниченко**, д-р техн. наук, проф. (відпов. секретар); **К.О. Самойчук**, канд. техн. наук, доц. (відпов. секретар); **Т.І. Амїрасланов**, д-р наук, проф.; **Ш.Н. Атаханов**, канд. техн. наук, доц.; **М. Вархола**, д-р наук, проф.; **В.Я. Груданов**, д-р техн. наук, проф.; **Д.В. Дмитревський**, канд. техн. наук, доц.; **Л. Любінко**, д-р інженерії, проф.; **Є.Б. Медведков**, д-р техн. наук, проф.; **В.Г. Мирончук**, д-р техн. наук, проф.; **Г. Оганнісян**, PhD; **О.Ш. Сесикашвілі**, канд. техн. наук, асоц. проф.; **В.М. Червоний**, канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 16 від 03.07.2017 р.

**Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної і-66 індустрії в умовах сучасності** : друга міжнародна науково-практична конференція, 5–7 вересня 2017 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 334 с.

ISBN

У матеріалах другої міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності», організованої Таврійським державним агротехнологічним університетом та Харківським державним університетом харчування та торгівлі, розглянуто проблеми та перспективи розвитку обладнання харчових виробництв, інноваційні підходи та креативні рішення у формуванні технічного оснащення підприємств готельно-ресторанної індустрії, питання вдосконалення процесів і технологій переробки сільськогосподарської сировини.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарств.

УДК 664.002.5

ББК 36.99

**Відповідальність за зміст матеріалів та якість ілюстрацій несуть їх автори**

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

© Таврійський державний

агротехнологічний університет, 2017

ISBN

## **ФЕРМЕНТОВАНИЙ ЗБАГАЧЕНИЙ НАПІЙ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК У ПЕРШОМУ ТРИМЕСТРІ**

**Дец Н.О.**, канд. техн. наук, доц.,  
**Дрозд Є.С.**, магістр  
Одеська національна академія харчових технологій

Харчування вагітних суттєво впливає на формування здоров'я, фізичні та розумові здібності, а також на майбутнє довголіття дитини. Неправильне харчування призводить до затримки розвитку органів і систем плоду. Найбільш вразливими є інтелект, психіка, імунна система, шлунково-кишковий тракт та нирки, ендокринна система.

Важливі для харчування вагітних вітаміни, білки, поліненасичені жирні кислоти, про- та пребіотики та ін. Лікарями доведено, що забезпечення недостатньою кількістю мікро- і макроелементів немовляти може викликати серйозні наслідки.

Найбільш часто серед вагітних жінок виявляють дефіцит білка, вітамінів, поліненасичених жирних кислот, кальцію, мікроелементів заліза, міді, цинку, селену, йоду.

Важливу роль у перебігу вагітності і під кінець пологів грає фактор харчування. Під час вагітності в умовах прискореного обміну речовин, у зв'язку з внутрішньоутробним розвитком плоду збільшується потреба матері у всіх харчових, мінеральних речовинах і вітамінах. Недостатнє і неповноцінне харчування може принести майбутній матері таку шкоду, як набряки, зайві кілограми, проблеми з травним трактом, народження недоношеного немовляти або негативно позначитися на дитині в більш дорослому віці.

На сьогодні дуже гостро стоїть проблема збалансованого харчування вагітних жінок, що є однією з основних умов сприятливого перебігу і результату вагітності та нормального розвитку плода.

Біфідо- і лактобактерії допомагають формуванню здорової кишкової флори і сприяють зміцненню імунної системи матері і дитини в майбутньому.

Велике значення в харчуванні вагітних жінок у першому триместрі мають пребіотики, що сприяють забезпеченню нормального складу кишкової мікрофлори, необхідної для правильного функціонування шлунково-кишкового тракту й адекватного імунного статусу жінок та їхніх дітей.

Одним із найбільш розповсюджених способів корегування харчування вагітних жінок є включення в їх раціон харчування спеціалізованих продуктів, у тому числі на молочній основі.

Сьогодні в Україні на ринку продуктів для вагітних жінок переважають біологічно активні добавки та сухі молочні суміші, що імпортуються. Тому розробка ферментованих збагачених напоїв на молочній основі, які б відповідали вимогам нутриціології для продуктів харчування вагітних жінок, є перспективним напрямом розвитку молочної промисловості України

Було досліджено фракційний склад білків методом гелелектрофорезу ферментованих згустків КСБ-УФ (з масовою часткою сухих речовин 30%) різними комплексами біфідо- та лактобактерій з високою протеолітичною активністю.

Рекомендовано використовувати для збагачення ферментованого напою для вагітних жінок низькомолекулярними пептидами як власне КСБ-УФ, так і КСБ-УФ, ферментованого комплексами заквасок безпосереднього внесення FD DVS La-5 + FD DVS Bb-12 або FD DVS Yo-flex + FD DVS Bb-12 або FD DVS CHN-19 + FD DVS L. Helveticus або FD DVS La-5 + FD DVS L. Helveticus.

Для збагачення ферментованого напою біологічно активними речовинами та підвищення антиоксидантних властивостей продукту запропоновано використання екстракту з плодів шипшини. Розроблено режими екстрагування, визначені показники якості екстракту, терміни та умови зберігання

Обґрунтовано склад симбіотичного комплексу для виробництва ферментованого молочного напою для жінок у першому триместрі вагітності, які включають лактобактерії і пробіотичні культури біфідобактерій, і дозволяють одержати продукт із високими органолептичними, пробіотичними та антиоксидантними властивостями.

Ферментований молочний напій, що розроблено, відповідає вимогам нутриціології до продуктів для вагітних жінок: має знижений вміст жиру, збільшену масову частку білків, збалансований за жирнокислотним складом, містить необхідні вітаміни та мікроелементи, біологічно активні речовини, має високий вміст біфідо- та лактобактерій і подовжений термін зберігання.

Подальші дослідження будуть пов'язані з розробкою рецептури, дослідженням показників якості згідно з нормативними документами на цільовий продукт та обґрунтуванням терміну зберігання готового продукту з високими пробіотичними та антиоксидантними властивостями.

<b>Дец Н.О., Дрозд Є.С.</b> Ферментований збагачений напій для харчування вагітних жінок у першому триместрі.....	239
<b>Євлаш В.В., Кузнецова Т.О., Гурікова І.М.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів із використанням маси для формування на основі екструдованого ядра соняшникового насіння.....	241
<b>Євлаш В.В., Фошан А.Л., Нікітін С.В., Товма Л.Ф., Писаревський С.В.</b> Технології спеціальних продуктів для харчування військовослужбовців.....	243
<b>Євлаш В.В., Павлоцька Л.Ф., Цихановська І.В., Александров О.В., Гонтар Т.Б.</b> Удосконалення технології виробництва житнього хліба, збагаченого харчовою добавкою комплексної дії.....	245
<b>Євлаш В.В., Скуріхіна Л.А., Цихановська І.В., Александров О.В.</b> Вплив жиру-магнетитової суспензії на функціонально-технологічні показники яловичого фаршу...	247
<b>Зокирова М.С., Атхамова С.К., Додаєв К.О.</b> Полисахариды стеблей топинамбура <i>Helianthus tuberosus</i> L.....	249
<b>Касумова А.А.</b> Разработка технологии кефира с добавкой порошка из каштана.....	251
<b>Khodos L., Yudina T., Nazarenko I.</b> The study of technological parameters for treating pectin-containing raw materials in the technology of milk-vegetable minces.....	253
<b>Ковальова О.С., Шулякевич Ж.Г.</b> Напряму удосконалення технології виробництва житнього солоду.....	255
<b>Легута Т.Н., Новикова В.В., Щербак Т.А.</b> Разработка и исследование покрытий для плодоовощной продукции с целью угнетения роста культуры бактерий <i>Bacillus cereus</i> ...	257
<b>Легута Т.М., Фролова Т.В., Щербак Т.А.</b> Дослідження мікробіологічних показників якості свіжих овочів.....	259
<b>Ленерт С.А., Хоменко О.О., Хацкевич Ю.М., Дубініна А.А.</b> Застосування дескрипторно-профільного методу дегустаційного аналізу під час оцінювання органолептичних показників якості арахісових паст.....	261
<b>Медведков Е.Б., Еренова Б.Е., Пронина Ю.Г.</b> Получение пектина из дынных корок.....	263
<b>Миколенко С.Ю., Гезь Я.В.</b> Сучасні підходи до ресурсощадного використання рослинної сировини.....	265
<b>Milic Zlatibor, Letuta T., Gasanova A., Makarova I.</b> Trends in improving and developing new technologies and equipment for grain stirege and production of mixed fodders.....	267