

**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 РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

го розподілу їжі (режиму харчування); принцип адекватності; принцип естетичного задоволення; принцип безпеки харчування [2,3].

Висновок. Забезпечити нормальну життєдіяльність організму можна за допомогою раціонального харчування. Правильне харчування і активна фізичне навантаження - це запорука підтримки свого організму в гарній формі, активної життєдіяльності. Ми-стецтво вести здоровий спосіб життя необхідно і доступно кожному студенту.

Література:

1. Пересічний М. І., Карпенко П.О., Пересічна С.М. Концепція організації харчування студентів. Проблемы старения и долголетия, 2011. – Т.20. – N2. – С. 177-188.

2. Стеценко, Н. О. Формування культури правильного харчування як складова культури безпеки студентів вищих навчальних закладів / Н. О.Стеценко, О. В. Подобій // Ч. 3. - С. 139-147.

3. Kuzmin O. Qualimetric assessment of diets / Kuzmin O., Levkun K., Riznyk A. // Ukrainian Food Journal. – Kyiv: NUFT, 2017. – Volume 6, Issue 1. – pp. 46-60.

Науковий керівник – канд. тех. наук, доцент Корецька І.Л.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Липовий Д.В., викладач

**факультету торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ,
м. Харків, Україна**

Один з головних чинників здоров'я нації – це раціональне харчування, що забезпечує нормальний розвиток і життєдіяльність організму, функціонування внутрішніх органів і систем, що сприяє поліпшенню здоров'я людини і профілактиці захворювань. Існуюча концепція раціонального харчування передбачає щоденне надходження в організм людини усіх поживних речовин згідно добової потреби та відповідність харчового раціону енерговитратам організму людини. Солодкі страви мають популярність у населення всіх країн світу. Недоліком їх є те, що вони містять незначну кількість біологічно активних речовин та мають високу калорійність. Особливою популярністю користуються збивні десерти - муси. Мус (фр. Mousse «піна») є різновидом желеподібних солодких страв, що мають в своєму складі плоди, ягоди і фрукти, кисломолочну продукцію, а також харчові речовини, що сприяють утворенню і фіксації пінистого стану десерту. Нами розроблено технологію сирно-ягідного мусу, в якому використали гідроколоїд агар-агар і клітковину насіння гарбуза. Важливу роль загусників та стабілізаторів системи в технології приготування мусів відіграють гідроколоїдні речовини. Встановлено, що доцільним є заміна 20 грам желатину на 8 грам агар-агару. Показник піноутворення розроблених видів мусів знаходиться в межах 3,81...3,86 од. на рівні аналогу, піноутворення якого дорівнює 3,75 од. Агар-агар це різновид рослинних гідроколоїдів. Він складається на 80% з полісахаридів і містить чималу кількість макро- та мікроеле-

ментів. А також багатий на такі хімічні елементи, як залізо, йод і кальцій. Агар-агар має лікувальні властивості, які мають змогу вирішувати наступні питання:

- уповільнює розвиток раку молочних залоз у жінок за рахунок фукоїдану;
- нормалізує вміст глюкози в крові;
- очищає організм від шлаків і токсичних речовин;
- знижує в крові вміст холестерину та тригліцеридів;
- насичує організм поживними елементами, включаючи фолати.
- сприятливо діє на щитовидну залозу.

Клітковина, як додаткове джерело харчових волокон, водорозчинних вітамінів, органічних солей цинку, калію, заліза, кальцію, омега-3 ПНЖК (75%) і омега-6(25%), регулює секреторну і моторну функцію шлунково-кишкового тракту, допомагає запобігти серцевим захворюванням, нормалізує рівня холестерину в крові.. Встановлено, що десерти містять близько $6,58 \pm 0,09$ % жирів, $2,95 \pm 0,05$ % білкових речовин, $14,02 \pm 0,15$ % вуглеводів, характеризуються високою біологічною цінністю за амінокислотним скором білків, збалансованістю за «треоніновим» індексом, високим вмістом ненасичених жирних кислот (50,6 % від загальної кількості жирних кислот. Десерти характеризуються вмістом цінних мінеральних речовин, зокрема, кальцію, фосфору, магнію ($82,2 \pm 0,5$ %, $69,6 \pm 10,1$ %, $11,2 \pm 0,4$ % відповідно).

Розроблено науково обґрунтовану технологію мусів на сирно-ягідній основі з використанням ага-агару та клітковини з насіння гарбуза, збагачує десерт харчовими волокнами, вітамінами, макро- і мікроелементами, додає нових функціональних властивостей та розширює асортимент солодких страв оздоровчого призначення. Тому розроблений продукт можна вважати доцільним для використання.

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВИ «СУФЛЕ КУРЯЧЕ»

**Міщенко К.І., студентка II курсу факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Їжа - одна з головніших факторів здоров'я людини, його працездатності, життєдіяльності та тривалості життя. Але це є досяжним лише при правильному харчуванні, при своєчасному постачанні усіма необхідними для нашого організму різноманітними речовинами у необхідній кількості та співвідношенні.

Якість та склад продуктів харчування мають провідне значення у житті людини. Для нормальної життєдіяльності людини необхідний повноцінний набір продуктів харчування з врахуванням її індивідуальних особливостей, характеру і інтенсивності роботи та умов проживання. Цей набір повинен включати в оптимальному співвідношенні всі основні для харчування людини компоненти: білки рослинного та тваринного походження, жири, вуглеводи, вітаміни, мікроелементи.

Нами запропонована інноваційна технологія приготування «суфле курячого», що полягає у збагаченні білком та створенні страви із збалансованим амінокислотним скором.

Зайченко Ю.В.	105
ДЕФІЦИТ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.	106
ОЛІЇ РОСЛИННІ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНЕ ДЖЕРЕЛО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ	
Кобець О.С., Верещак І.О., Доценко В.Ф.	108
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ В СОЗДАНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ БУДУЩИХ МАМ	
Куш А., Дзюба Н.А.	109
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – ЗАПОРУКА ЇХНЬОГО ЗДОРОВ'Я	
Лаленко Т.В., Собін О.В., Корецька І.Л.	110
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Липовий Д.В.	111
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВИ «СУФЛЕ КУРЯЧЕ»	
Міщенко К.І.	112
ЗБАЛАНСУВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Новікова В.В.	113
ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ	
Олейнік А.О., Павлишин Д.І.	115
COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF QUALITY OF IMMUNE-STIMULATING DRINK «IMMUNO PLUS»	
Oleynik M.I., Dzyuba N.A.,	116
ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ	
Очеретна А.В.	117
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
Посна Н.С.	119
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ Й ТЕХНОЛОГІЇ СОРБЕТУ З ПІДВИЩЕННИМ ВМІСТОМ ЙОДУ	
Сивун А.І.	120
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Слободян О.П., Матияшук О.В.	121
ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ З ДОДАВАННЯМ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Сулик А.	122

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**