

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НТБ ОНХАТ

містяться в жовтих і помаранчевих овочах і фруктах, попадаючи в організм, під дією ферментів перетворюється на вітамін А. Цей вітамін необхідний для повноцінного синтезу білків і обміну речовин, правильного розподілу жирових відкладень, для здоров'я зубів і кісток. Він сприяє росту нових клітин і уповільнює старіння.

Зелені овочі та фрукти отримують свою зелене забарвлення завдяки пігменту хлорофілу, в них так само містяться каротиноїди, лютеїн, бета-каротин, солі фолієвої кислоти, залізо та кальцій. Колір, що надає регенеруючий вплив на м'язи і сполучну тканину.

А сині і фіолетові овочі і фрукти багаті антиоксидантами, які відмінно регулюють серцеву діяльність, покращують зір і є природними антидепресантами.

Розвиток здорового харчування здається неминучим. Це визначається тими перевагами, які дає нам інтерпретація різних аспектів асиміляції їжі з позицій загальних закономірностей. Крім того, це залежить від практичних потреб людства, таких як постачання їжею, регуляція екосистем і, нарешті, освоєння космічного простору, що вимагає створення штучних мікробіосфер і мікротрофосфер.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Бурдо А.К.

Література

1. В. А. Тутельян, А. И. Вялков, А. Н. Разумов, Научные основы здорового питания. - М.: Издательский дом «Панорама», 2010. - 816 стр.
2. А. М. Уголев, Теория адекватного питания и трофология. - Л. : Наука, 1991. 272 с. - (Наука и технический прогресс).
3. Інтернет-ресурс. Онлайн-журнал «Еко-журнал зелена планета», авт. Любимова Н., <https://greenplaneta.org/o-nas/>.
4. Інтернет-ресурс. “Как цвет пищи влияет на наше здоровье”, <https://www.unian.net/health/country/377055-kak-tsvet-pischi-vliyaet-na-nashe-zdorove.html>

ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ

Кочубей І.І., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сьогоднішній день є понад 100 різновидів рецептур макаронних виробів, але вимоги та бажання клієнтів росте з кожним роком, тому вдосконалення технологій виробництва цієї продукції є актуальним сьогодні. Об'єктом дослідження є макаронні вироби, а саме – локшина.

Локшина — різновид макаронних виробів, який являє собою довгі вузькі смужки тіста. Виготовляється з (пшеничного, рисового) борошна, замішаного на воді. Деякі сорти можуть вміщувати допоміжну сировину, наприклад, яйця або ячний порошок. Для виробництва локшини використовуються локшинонарізні машини або преси сушіння виконується нагрітим до 80-90°C повітрям. Готують локшину шляхом варіння в окропі. Актуальність розробки технології полягає у широкому використанні даної страви у меню закладів ресторанного господарства. Досліди направлені на збільшення термінів зберігання, за рахунок зміни сировини що використовується, а також способів висушування. Новизна дослідження полягає у приготування локшини за

допомогою використання різних видів борошна та їх співвідношення. А також введення додаткових складових рецептури для покращення властивостей харчового продукту, стабілізації кольору та смакових якостей.

В роботі планується досягнення покращення відношення декількох компонентів, що життєво необхідні нашому організму, а саме – білки, жири, вуглеводи. З метою розширення асортименту, підвищення харчової цінності та поліпшення якості макаронних виробів з борошна розробили технології виробництва макаронних виробів з додаванням різних харчових добавок з нетрадиційної сировини, використовуюваного при виробництві макаронних виробів. Як нетрадиційної сировини для виробництва макаронних виробів використовували: джерела білка: борошно бобових культур; сік або макуха червоного буряка, шпинату та інших плодів і овочів; вівсяне борошно.

Для підвищення харчової цінності в якості добавки ми замінили частину пшеничного борошна на вівсяне та борошно насіння гарбуза.

Для покращення кольору локшини додатково повністю замінили воду на морквяний сік у локшині з додаванням вівсяного борошна, та яблучний сік у локшині з додаванням борошна насіння гарбуза. Це дало можливість стабілізації кольору та підвищення вітамінного та мінерального складу. В свою чергу локшина з морквяним соком отримала помаранчеве забарвлення, а локшина з яблучним соком підвищила яскравість зеленого кольору, та за допомогою певної кількості кислоти законсервувала колір при варінні.

Таким чином виробництво даного продукту буде актуальним та конкурентоспроможним на виробничому ринку, за рахунок органолептичних, економічних, та біологічно-активних показників.

Науковий керівний – д.т.н., проф. Тележенко Л.М.

Література

1. Товарознавство продовольчих товарів рослинного походження. Учебний посібник(частина1).-3-є вид., перероб. Та доп. – Одеса: Лерадрук, 2014-с. 365, ил.
2. Домарецький В. А., Остапчук М. Б., Українець А. І. Технологія харчових продуктів: Підручник/За ред. д-ра техн. наук проф. А. І. Українця.-К.:НУХТ,2003 .-572 с.-МО і науки України. Націон. ун-т харчових технологій.
3. Покровський А.А. Вступ. - В кн .: Хімічний склад харчових продуктів. Довідкові таблиці змісту основних харчових речовин і енергетичної цінності харчових речовин. М .: Харчова промисловість, 1976. - С. 7-20.

МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПРУЛІНИ

Чорноізіумська К.В. , студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вступ. З огляду на погіршення екології та інтенсивного зростання захворюваності шлунково-кишкового тракту людини, стає актуальною задача впровадження на підприємствах ресторанного господарства принципів здорового харчування. Дана концепція передбачає розробку нових продуктів, збагачених біологічно цінними речовинами, які сприяють збереженню здоров'я та знижують ризик виникнення захворювань.

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4