

**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. Турпурова

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. Турпурова

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

виконує роль структуроутворювача. Для виготовлення шоколадної дзеркальної глазури використовували желатин та желюючий сік.

Досліджено вплив желюючого соку з хеномелесу на структурно-механічні властивості дзеркальної глазури. Важливим показником якості глазури є міцність – здатність продукту чинити опір руйнуванню. Встановлено позитивний вплив желюючого соку на міцність глазури та доцільність часткової заміни желатину на желюючий сік.

Як експериментальні зразки використовували глазури, виготовлену за класичною технологією, та дослідні зразки з додаванням желюючого соку від 25 до 100 % від маси желатину з кроком 25 %. Визначено, що оптимальною часткою желюючого соку в глазури є 50 % від розрахункової кількості желатину. За 100 % заміни желатину на желюючий сік глазури втрачає свої властивості та не тримає форму.

В дослідних зразках глазури визначено органолептичні та фізико-хімічні показники якості. Для комплексного аналізу органолептичних показників розробленого десерту розрахованого за методом «багатокутника якості» були побудовані профілографи, які підтверджують що дослідний зразок не поступається контрольному за показником консистенції, і має кращі показники за критеріями: смак та запах. За фізико-хімічними показниками та структурно-механічними властивостями отримана глазури перебуває на рівні контрольного зразку.

Отже, проведені дослідження підтверджують позитивний вплив желюючого соку на якісні показники глазури, її міцність та доцільність заміни 50 % желатину на желюючий сік.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Хомич Г.П.

«SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО

**Доценко Ю.І., студентка III курсу факультету ІТХтаРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Наразі у всьому світі прискорюється темп життя і культивується система швидкого харчування. Крім того, стали зникати місцеві кулінарні традиції, і все менше людей виявляє інтерес до того,

що вони їдять, звідки привозять продукти та як їх гастрономічний вибір впливає на навколишній світ

«Slow Food» (Слоу Фуд) – одна з найвідоміших і найвпливовіших еко-гастрономічних організацій в світі. Вона серед тих, хто робить реальний внесок у збереження регіональних традиційних продуктів і захист біорізноманіття на планеті.

А почався цей рух у 80-х роках минулого століття в Італії, країні з багатою гастрономічною культурою, готувалося відкриття першого «Макдональдса» на одній із площ Риму. Велика буква «М» на одній з головних площ Риму багатьом була не до душі. На тій самій площі, в рамках акції протесту місцевих жителів, Карло Петрині організував традиційну італійську трапезу, головною стравою у них була паста. Учасники з тарілками в руках скандували: «Ми не хочемо fast food! Ми хочемо slow food! ».

Саме з цієї події бере початок організація, яка і до цього дня в усьому світі стоїть на захисті гастрономічних традицій від тотальної харчової глобалізації. Офіційною датою заснування міжнародного «Слоу Фуд» вважається 9 листопада 1989 р., якому цього року виповниться 30 років. У цей день був підписаний маніфест руху, який закликає знову «розкрити багатство і різноманітність ароматів національної кухні і відмовитися від руйнівного впливу швидкого харчування».

Емблемою Слоу Фуд є равлик, як символ неспішного способу життя. Він повільно пересувається і їсть те, що дає природа.

Основна робота у Слоу Фуд пов'язана із захистом традиційних і якісних продуктів харчування. Під знаменитим гаслом "смачно, чисто, чесно".

Смачно – означає відмінні органолептичні властивості продукту (апетитний, ароматний, свіжий).

Чисто – продукти вирощені і приготовлені без заподіяння шкоди довкілля, тваринному світу, життю суспільства та здоров'ю людини. Тобто «чисті» рослини вирощуються без пестицидів, «чисті» продукти тваринництва здобувають без застосування антибіотиків і прискорювачів росту, а «чисті» страви готують без хімічних добавок і консервантів. Так само закликає до припинення використання в сільському господарстві інтенсивного землеробства, виступає за вільний випас тварин, збереження агроекологічного біорізноманіття, відмова від ГМО у виробництві продуктів харчування і кормів для тварин.

Чесно – виробництво такої сировини гарантує гідну винагороду виробникам і водночас продукти залишаються доступними

для споживачів. Слоу Фуд – це свідомий вибір продуктів, це побудова короткого ланцюжка виробник-споживач, яка дає змогу створити чесну ціну на продукт і максимально зберегти його якість.

Рух «Слоу Фуд» налічує мільйони людей і майже 2500 продовольчих спільнот з 160 країн. Штаб-квартира Міжнародної асоціації Слоу Фуд розташовується в Італії, в місті Бра регіону П'ємонт. Саме звідси координують діяльність і проекти по всьому світу. Управляється асоціація Міжнародною радою на чолі з Виконавчим комітетом. Карло Петрина, залишається Президентом Слоу Фуд.

Крім того, в містах і регіонах розвитком діяльності та організацією заходів займаються групи, відомі як Конвівіуми. Сьогодні у світі їх налічують вже близько півтори тисячі. Молодь також не залишається осторонь від поширення на планеті філософії Слоу Фуд. Юнаки та дівчата з понад 40 країн об'єднані в Молодіжну мережу.

Нині це потужна організація, яка об'єднує фермерів, виробників, шеф-кухарів і споживачів. «Slow Food International» рятують світове біорізноманіття продуктів, рецептів і страв. Такі цілі ставить перед собою проєкт "Ковчег смаку", який займається пошуком і захистом продуктів, порід, сортів – всього, що є на межі вимирання.

Українські активісти руху шукають наші регіональні продукти, пов'язані з традиціями, які в собі можуть нести ідентифікаційний код нації. Фахівці з цього проєкту розглядають, наскільки важливий знайдений продукт або рецепт в історичному і національному плані. За кордоном існує практика виїзду експертів до окремого виробника, беруть у нього особливий рецепт, знаходять в окрузі фермера, який буде виробляти цей продукт, і організація допомагає фінансово при його виробництві протягом року, щоб ознайомити споживача з унікальним продуктом.

В Італії – таких продуктів сотні, а в нашій країні поки і до двох десятків не дійшло, і всі вони зосереджені на Західній Україні або в Одеському регіоні та Криму. Від нашої держави в "Ковчезі смаків" зареєстровано всього 16 продуктів, серед яких: водяний горіх, білоголова і сіра корови, шовдарь (копчений свинячий окіст).

В організації також є проєкт Альянс Кухарів Слоу Фуд, який налічує сотні членів в 19 країнах світу, подібну організацію створюють і в Україні. Головна ідея такого альянсу – об'єднання фермерів і кухарів., коли їжа на пряму з сільських господарств потрапляє до кінцевого споживача через кухню ресторану.

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;

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
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.