

**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 МОЛОКА, ЖИРІВ  
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

зняється від того, до якого жінка звикла до вагітності. Коли плід ще маленький, він найбільш чутливий до нестачі харчових речовин і нутрієнтів, тому важливо, щоб вагітна в першому триместрі харчувалася максимально різноманітно, включаючи якомога більше різних продуктів, використовуючи щодня джерела натуральних вітамінів і мінеральних речовин: свіжі овочі, фрукти, ягоди, обов'язково зелень, морепродукти, горіхи, насіння, кисломолочні напої. Одним з найбільш поширених і несприятливих для жіночого організму відхилень фактичного харчування від рекомендованих норм є недостатнє споживання повноцінного білка, що стає небезпечним в період вагітності, коли потреба в білку зростає майже в 1,5 рази, що обумовлено витратою на зростання плаценти, матки, плоду і молочних залоз.

На ряду з есенціальними компонентами раціону велике значення для харчування вагітних мають пре- та пробіотики, вони сприяють розвитку нормальної мікрофлори кишківника, що дуже важливо для роботи шлунково-кишкового тракту та нормального імунного статусу матері та майбутньої дитини.

Включення в раціон харчування вагітних жінок спеціалізованих продуктів харчування, основою яких служить молоко, збагачене комплексами вітамінів, мікроелементів, поліненасиченими жирними кислотами, харчовими волокнами є одним з найбільш прийнятних способів корекції харчування жінок як при вагітності, так і під час лактації.

Ринок продуктів для харчування вагітних жінок в Україні представлений головним чином біологічно активними речовинами, вітамінно-мінеральними комплексами та сухими сумішами, які імпортуються. Молочні продукти, які зазвичай використовуються в харчуванні, потребують коригування складу відповідно до фізіологічних потреб вагітних жінок в першому триместрі, а також місцевістю їх проживання. Тому розробка ферментованих молочних продуктів для харчування вагітних жінок в першому триместрі збагачених комплексами синбіотиків, які забезпечать організм жінки та плода необхідними речовинами, займає одне з головних положень у харчовій промисловості розвинених країн світу і є перспективним напрямком розвитку молочної промисловості України.

Науковий керівник – Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор,  
зав. каф. технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів ОНАХТ

## **ВИКОРИСТАННЯ ЛІЗАТИВ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ**

**Донченко В.В., Ганічева А.О., магістранти І-го курсу ф-ту ТХШКЗЕтаТ,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Пробіотики надійно увійшли до дієтології і системи здорового харчування. Завдяки своїй високій ефективності, в останні роки вони заслужили велику популярність серед споживачів у всьому світі як дієвий і безпечний спосіб підтримки або відновлення здоров'я людини. Більшість наукових досліджень і пробіотичних продуктів зосереджені на шлунково-кишковому тракті людини. Проте, в останні кілька років чималий

інтерес вчених усього світу викликає можливість застосування пробіотиків місцево – на шкірі, тобто в складі предметів особистої гігієни і косметики.

Після того, як на ринку з'явилися пробіотичні йогурти, які сприятливо впливають на шкіру, стали вироблятися і засоби для шкіри на основі йогуртів з пробіотиками. Компанія Danon, яка давно випускає «Actimel» та інші продукти з даними препаратами, випустила перший в світі жіночий йогурт «Essensis» для підтримки натуральної краси жінок. Після цього з'явилося багато засобів для шкіри з подібними добавками.

Першою компанією, що випустила серію засобів по догляду за шкірою на основі лактобактерій, була компанія Payot. Ці засоби не викликають алергії і можуть застосовуватися жінками з дуже чутливою шкірою обличчя. Продукти з пробіотиками допомагають шкірі боротися з несприятливими зовнішніми впливами майже в 3 рази краще звичайних засобів.

Дослідники косметичної компанії Рира створили серію косметичних засобів, які відмінно звожують шкіру, захищають від старіння, живлять і розгладжують за рахунок вмісту в них молочної кислоти. При застосуванні даних засобів у шкіри підвищується опірність до зовнішніх чинників, вона набагато швидше відновлюється після тривалого перебування на сонці або після пілінгу і відлущування. Дані препарати навіть чутливу шкіру здатні зробити ніжною і молодою. Деякі подібні засоби мають заспокійливий ефект, і рекомендуються жінкам з чутливою шкірою обличчя.

Пробіотики також застосовують у засобах для волосся, що насичує їх вітамінами, очищає і збагачує поживними речовинами. Перспективним напрямком у виробництві засобів для волосся з пробіотиками, у т.ч. шампунів, є використання лізатів пробіотичних бактерій у комплексі з низькомолекулярними пептидами (із молекулярною масою 1,4...1,6 кДа), які сприяють відновленню структури та природного блиску волосся. До складу таких засобів входять фрагменти ДНК пробіотичних бактерій, частинки їх клітинної стінки, ферменти, а також нежиттєздатні бактерії цілком. У такому вигляді цей «коктейль» здатний викликати позитивну імунну відповідь шкіри, покращуючи її стан.

Проведені пошукові дослідження щодо ферментативного гідролізу сироваткових білків пробіотичними культурами лакто- й біфідобактерій та обґрунтований вибір їх комбінацій із лактобактеріями з високими протеолітичними властивостями. Подальші дослідження передбачають визначення параметрів гідролізу сироваткових білків (температури й тривалості) складеними заквашувальними композиціями, визначення молекулярної маси отриманих пептидів, розробку рекомендацій щодо способів отримання лізатів пробіотичних культур лакто- й біфідобактерій із низькомолекулярними пептидами та їх використання у виробництві шампунів.

Науковий керівник – докт. техн. наук, професор Ткаченко Н.А.

## **МОРОЗИВО ЯК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Кищенко О.О., студент СВО «магістр» факультету ТХПКЗЕТ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна**

Морозиво відноситься до групи молочних десертів, які мають високу харчову цінність та користуються широким попитом у споживачів. В літній період морозиво

<b>БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ</b>	
Донченко В.В., Ганічева А.О. ....	137
<b>МОРОЗИВО ЯК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	
Кищенко О.О. ....	138
<b>ВИБІР ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ У РЕЦЕПТУРАХ ЙОГУРТОВИХ МОЛОЧНО-РИСОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	
Копійко А.В. ....	140
<b>КОМБІНОВАНІ ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ПРОДУКТИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ І ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА</b>	
Копійко А.В., Рамазашвілі Г.Р. ....	141
<b>ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С</b>	
Лимаренко А.О., Усатюк С.І. ....	142
<b>КРОХМАЛЬ «LUSKEVU CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ</b>	
Парахонич В.Я. ....	143
<b>ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ</b>	
Пугаєва С.А. ....	144
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН</b>	
Пшеничная Л.С., Петкова Н.В. ....	146
<b>СУМІШІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЕФЕКТИВНІСТЮ</b>	
Радіо М.І. ....	147
<b>ОБҐРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КУЛЬТУР ТА СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-СПЕЛЬТОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	
Рамазашвілі Г.Р. ....	148
<b>МОРОЗИВО З «ЛЕГКИМИ» ГРЕЧАНИМИ ЗЕРНАМИ</b>	
Стельмах А. ....	149
<b>МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ</b>	
Цупра О.С. ....	150

## **ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ**

<b>М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ</b>	
Богун В.В. ....	153

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**