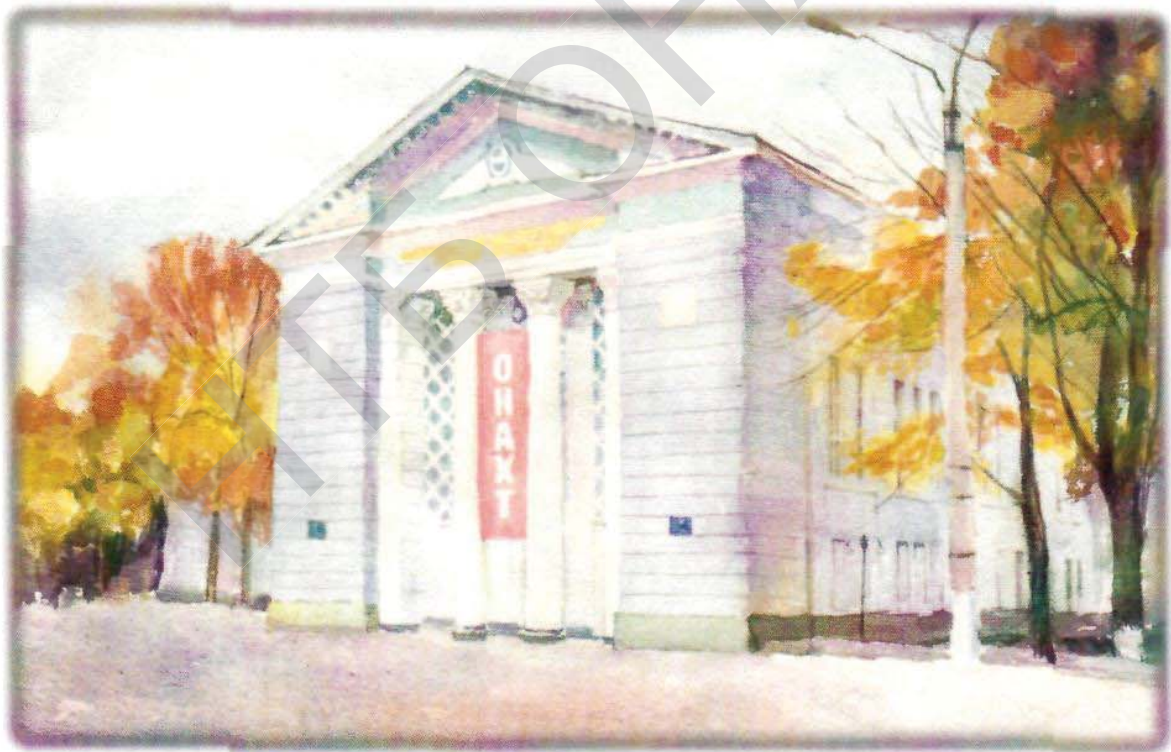


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **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 2**  
**МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО**  
**СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ**

## ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КВІТКОВОГО МЕДУ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДЕЙ ПРИ РІЗНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ

**А.П.Китаєва, К.О.Хамід, Одеський державний аграрний університет**  
**О.Г.Пісьменна, Київська районна поліклініка № 20**  
**М.О.Лісовська, Одеська міська дитяча поліклініка № 6**

Апітерапія і перспективи лікування хворих, що страждають різними захворюваннями, давно привертають увагу дослідників і практичних лікарів. Доцільність застосування меду в терапії та профілактиці багатьох захворювань помічена досить давно, проте в переважній більшості випадків мед використовується лише як продукт харчування. Помітні успіхи в розробці нових і вдосконаленні вже відомих медикаментозних препаратів і схем їх застосування в певній мірі «відволікли» увагу більшості дослідників від значення меду в лікувальній практиці. Тим не менш інтерес до проблеми застосування меду для лікування хворих, що страждають різними захворюваннями, і профілактики цих захворювань залишається і до теперішнього часу [3].

Корисні властивості меду зумовлені біологічною природою меду і його хімічним складом. Мед має бактерицидні, лікувальні і дієтичні властивості. має протизапальну і протиалергічну дію. Лікувальному ефекту меду сприяють склад цукрів, мінеральні речовини, мікроелементи, вітаміни, ферменти, біологічно активні речовини. Мед використовують як загальнозміцнюючий, тонізуючий, відновлюючий сили засіб. Його застосовують для лікування ран і опіків, при захворюваннях серцево-судинної системи, нирок, печінки, жовчних шляхів, шлунково-кишкового тракту [2].

Особливий інтерес мед являє з точки зору задоволення потреб людини в необхідних мінеральних речовинах. Це дуже важливо, тому що більшість з нас розуміє, що середній харчовий раціон людини суттєво відрізняється недостатньою кількістю для організму мінеральних речовин. До складу меду входять залізо, мідь, марганець, хлор, кальцій, калій, натрій, фосфор, алюміній, магній. Перевага меду над іншими цурками полягає в тому, що він не подразнює слизову оболонку травного тракту; легко і швидко засвоюється організмом; природний, злегка послаблюючий ефект, надає заспокійливий (седативний) вплив на організм. [4].

Мед добре пом'якшує шкіру, підвищує її тонус, усуває сухість і шелушіння, завдяки чому він широко використовується в косметичці.

Мед є зовсім стерильним продуктом. Вчені намагалися пояснити це наявністю в меді цукрів, органічних кислот і ферментів. Встановлено, що це пов'язано з особливою антибактеріальною речовиною – інгібіном, що міститься в натуральному меді (передбачається, що вона рослинного походження і, напевно, являє собою ефірну олію; є припущення що інгібін – це фермент, виробений бджолами і додається ними в нектар при виготовленні меду). Важливу роль відіграють фітонциди рослин, що містяться в нектарі і пилку, ароматичні й інші речовини. [5].

Дослідним шляхом доведено бактерицидні властивості меду, тобто, те що мед є середовищем, в якому неможливе існування бактерій через вміст у ньому калію. Калій відбирає вологу в бактерій, без якої неможливо їх існування. У сільськогосподарському коледжі штату Колорадо д-р Секетт, бактеріолог, досліджував бактерицидні властивості меду. У своїй лабораторії він поміщав різні хвороботворні мікроби в чистий мед. Результати були вражаючі. Протягом декількох годин, або, принаймні, через кілька днів всі хвороботворні мікроорганізми гинули. Рухливі мікроби, виявлені в кишечнику і во-

ді, схожі на бацили тифу гинули – через 5 годин. Мікроби, що викликають хронічну бронхопневмонію, гинули на четвертий день. Мікроби, що викликають дизентерію, гинули через 10 годин. Його висновки підтвердили й інші дослідники. [1] та інші.

Як продукт харчування мед містить речовини для побудови тканин і продукт, який дає енергію. Крім того, він містить багато лікувальних складових частин. Останні слугують організму у якості ліків. Їх дія доволі м'яка, але тривале застосування меду дає позитивний ефект. Мед діє на організм у злагоді з його природним розвитком, тобто він фізіологічно благоприємний, ніж груба взаємодія ліків на біохімічні процеси. По цій же причині з давніх часів мед цінили не лише як харчовий продукт, але й як лікувальний та профілактичний засіб [6].

Дослідження проводили протягом липня – грудня 2016 року на базі медичних даних хворих Київської районної поліклініки №20 з їх дозволу, а також на базі приватних досліджень лікаря вищої категорії, невропатолога Одеської міської дитячої поліклініки №6. Було сформовано 4 різновікові групи людей, по 10 особин в кожній групі. I група – 16-25 років, II група – 26-40 років, III група – 41-55 років, IV – 56-75 років. Відомо, що практично єдиним серйозним протипоказанням до використання меду є індивідуальна нетерпимість, що проявляється у вигляді алергій різного ступеня важкості – від легкої форми (кропивниця) до середньоважких і важких (набряк Квінке, анафілактичний шок). Тому, перед початком проведення дослідження використання меду у харчуванні хворих було проведено попереднє застосування в їжу 5 г меду для виявлення протипоказань. Мед, який використовувався у харчуванні людей був зібраний у різних регіонах України. Мед поліфлорний, так як зібраний з таких медоносних рослин, як соняшник звичайний, еспарцет посівний, акація біла, гречка посівна, буркун, садові рослини та різнотрав'я.

Незалежно від віку хворих мед застосовувався як теплий напій з ромашки, шипшини, молока, чорного або зеленого чаю.

Виявлено позитивний вплив на організм людей різними за віком при застосуванні меду у їх харчуванні (табл. 1). В I групі виявлено, що використання меду поліпшило апетит, зменшило збудливість нервової системи, дратівливість, покращило увагу під час навчання, а також стан шкіри лица при вугровій сипі. В II групі - використання меду позитивно впливав на обмін речовин та підвищував гемоглобін, а також діяв як загальнозміцнювальний засіб, зменшував менструальний біль. Використання меду хворими в III групі позитивно вплинуло на обмін речовин, нормалізувало перистальтику кишечника, покращило стан при гастритах, панкреїтитах, простатиті, нормалізувало менструальний цикл, знизило збудливість нервової системи, збільшило працездатність та нормалізувало сон, зменшило наслідки стресу. В останній групі використання меду при харчуванні надало позитивний вплив на перистальтику кишечника та було ефективним засобом при запорах і зменшило головний біль, покращило зір. Мед застосовувався при ревматизмі, остеохондрозі, подагрі, аритмії, варикозному розширенні вен, себорейному дерматиті.

В усіх чотирьох групах виявлено покращений настрій, зменшення випадків захворювань гостро респіраторних захворюваннях та грипу.

Таблиця 1

## Використання квіткового меду при харчуванні людей віком 16-75 років (n = 10)

Групи	Вік, років	Доза меду на добу, г	Дія меду на стан організму
I	16-25	35-40	Поліпшує апетит, знижує збудливість нервової системи, зменшує дратівливість, покращує увагу під час навчання, діє як вітамінний засіб
II	26-40	45-65	Позитивно впливає на обмін речовин, підвищує гемоглобін. Застосовується як косметичний засіб. Діє як загальнозміцнювальний засіб. Зменшує менструальний біль.
III	41-55	65-70	Позитивно впливає на обмін речовин, нормалізує перистальтику кишечника, знижує збудливість нервової системи, покращує репродуктивні функції, покращує працездатність та нормалізує сон. Зменшує наслідки стресу
IV	56-75	55-60	Позитивно впливає на перистальтику кишечника, є ефективним засобом при запорах. Зменшує головний біль. Покращує зір. Застосовується при ревматизмі, остеохондрозі, подагрі, аритмії.

Мед рекомендовано споживати маленькими дозами, щоб насолоджуватись його ароматом і смаком, а через 15-20 хвилин після споживання випити чаю. Для отримання максимального лікувального ефекту, мед необхідно як можна довше затримувати в ротовій порожнині, для засвоювання його через слизову оболонку. Мед добре засвоюється з чаєм, молоком і молочними продуктами. Ідеальний щоденний сніданок – каша з медом і маслом чи канапка з небілим хлібом, сиром та медом.

**Висновки:**

1. Мед – концентрований високопоживний продукт, який має бактерицидні, лікувальні та дієтичні властивості.
2. Мед являється чудовим косметичним засобом.
3. Рекомендовано щоденне застосування меду у дозі 50-65 г .

**Література:**

1. Джарвіс Д.С. Мед та інші природні продукти / Д.С.Джарвіс: Апіמודія, 1975. - 136 с.
2. Дорогоцінні продукти бджільництва. – Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2006. – 192 с.
3. Лазерник Л.Б. Апітерапія та проблеми лікування гастроентерологічних хворих / Л.Б.Лазебник, Васильєв Ю.В., 2012. – 120 с.
4. Сельцовськимий А.П. Апітерапія в гастроентерології / А.П.Сельцовський, Л.Б.Лазебник, Г.П.Востріков та [інші] // Експериментальна і клінічна гастроентерологія. - 2002. - №1. - С.8-12.
5. www.apteka-puls.com Цілющі властивості меду: Вплив вітамінів та продуктів харчування на організм людини.
6. Potschinkova P. Bienenprodukte in der Medizin. Ehrenwirth Verlag. - Munchen, 1992. – 145 p.

ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ І ОСОБЛИВОСТІ  
ВИНИКНЕННЯ НАДЛИШКОВОЇ МАСИ ТІЛА У СТУДЕНТІВ З УРАХУВАН-  
НЯМ ГЕНДЕРНИХ ВІДМІННОСТЕЙ

Юшковська А.В. .... 56

**РОЗДІЛ 2 - МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ  
МОЛОДІ**

КОРЕКЦІЯ ЗМІН СТРУКТУРИ ГЛІКОКОН'ЮГАТИВ МЕМБРАН ЕРИТРОЦИТІВ  
ПРИ ВВЕДЕННІ СУСПЕНЗІЇ КОРЕНЕВИХ БУЛЬБ ЯКОНА

Горбулінська О.В., Нагалевська М.Р., Міщенко Л.Т. .... 59

ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КВІТКОВОГО МЕДУ НА ОРГАНІЗМ  
ЛЮДЕЙ ПРИ РІЗНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ

Китаєва А.П., Хамід К.О., Пісьменна О.Г., Лісовська М.О. .... 60

КОНЦЕНТРАТ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З  
ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА ВОЛОДІЄ ПОЗИТИВНИМ  
КОРИГУЮЧИМ ЕФЕКТОМ ЗА УМОВ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ 1 ТИПУ

Сабадашка М.В. .... 63

**РОЗДІЛ 3 - ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ  
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

ПОЛЬ'ЯНІ ПШЕНИЦІ – СИРОВИНА ДЛЯ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З  
ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ

Багірова Е.С. .... 67

ЗЕРНО ПОЛБИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ПРОДУКТІВ  
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Васильєв С.В., Папук Н.В. .... 68

ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР У ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО  
ХЛІБА, ЗБАГАЧЕНОГО НАСІННЯМ ЧІА

Вієра А.О. .... 69

КОРИСНІ І ШКІДЛИВІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА РІЗНИХ КУЛЬТУР

Волков А.А. .... 70

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ  
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ ГАРБУЗОВОГО  
БОРОШНА

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**