

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**80 МІЖНАРОДНА НАУКОВА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем харчування людства  
у XXI столітті”*

*Частина 1*

*10–11 квітня 2014 р.*

---

**Київ НУХТ 2014**

Програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 10–11 квітня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – Ч.1. – 675 с.

Видання містить програму і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій промисловості.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ  
Протокол № 6 від «19» березня 2014 р.*

© НУХТ, 2014

кисломолочних продуктів відводиться геропродуктам, асортимент яких на споживчому ринку країни вкрай обмежений.

Необхідність розширення асортиментного ряду функціональних кисломолочних продуктів геродієтичного призначення диктується сьогодня демографічною ситуацією в Україні (частка людей похилого віку в загальній структурі населення складає 20,5 %, за прогнозами Інституту геронтології АМН України до 2050 року вона зросте до 38,1 %), збільшенням кількості людей із серцево-судинними захворюваннями та цукровим діабетом (до 24,5 та 3,8 %, відповідно), поширенням вторинних імунodefіцитних станів, ускладнених дисбіотичними порушеннями шлунково-кишкового тракту, у 50 % українців. Основними факторами, які обумовлюють ріст захворюваності та прискорене старіння в Україні, є соціальні та екологічні фактори, неправильний спосіб життя, неповноцінне харчування, інфекції тощо.

Розробка інноваційних технологій виробництва кисломолочних продуктів геродієтичного призначення важлива в кількох аспектах: широкі впровадження функціональних продуктів у фактичному харчуванні літніх, старих і хворих людей дозволить за типом замісної терапії виправити недоліки їх харчування, вживання кисломолочних продуктів функціонального призначення надзвичайно важливо в плані лікувального харчування не тільки для цих категорій населення країни, але й для здорових людей молодих вікових груп з метою профілактики захворювань та передчасного старіння.

Метою даної роботи стала розробка нового асортименту науково обґрунтованих технологій функціональних кисломолочних продуктів геродієтичного призначення.

Кисломолочні продукти певною мірою проявляють геропротекторні властивості, обумовлені комплексом повноцінних білків, які мають лужну направленість, вітамінів, мінеральних елементів, наявністю молочнокислих бактерій. Сьогодні виділяють три основні напрями по посиленню героластивостей молочних продуктів: додавання БАР функціонального призначення; корегування складу геро-продукту згідно сучасних вимог геродієтики; змішаний хімічний склад з додаванням БАР та його корегуванням. Використання третього напрямку при розробці кисломолочних геро-продуктів дозволить збагатити раціон людей літнього віку необхідними для повноцінної і здорової життєдіяльності компонентами, які в оптимальних кількостях та поєднаннях можуть проявляти як профілактичну, так і лікувально-профілактичну дію, часто навіть замінюючи лікарські препарати.

Розроблені технології рідких кисломолочних геро-продуктів (геро-простокваші, геро-кефіру, геро-ацидофіліну) на молочній та молочно-зерновій (молочно-рисовій, молочно-вівсяній або молочно-гречаній) основах, технології геро-сметани та сиру кисломолочного геродієтичного, а також геро-напоїв на молочно-сироватковій основі. Склад всіх продуктів максимально наближений до рекомендованих геродієтикою вимог (найбільша відповідність складу вимогам геродієтики відзначається у молочно-сироваткових геро-напоях); всі кисломолочні геро-продукти мають виражені пробіотичні, антиоксидантні, імуномодуючі, антагоністичні, геропротекторні, гепатопротекторні властивості, що доведено медико-біологічними дослідженнями. Пробіотичні, імуномодуючі, антагоністичні й гепатопротекторні властивості геро-продуктів обумовлені високою концентрацією життєздатних клітин біфідо- й лактобактерій (не менше  $1 \cdot 10^8$  КУО/г) протягом всього процесу зберігання (14 діб), антиоксидантні властивості геро-продуктів забезпечуються комплексом біогенних речовин – ПНЖК, вітамінів та мінеральних речовин.

## 27. Функціональні кисломолочні геро-продукти

**Н.А. Ткаченко, Т.С. Шарахматова, Є.І. Гросу**  
*Одеська національна академія харчових технологій*

У XXI столітті в концепції «здорового» харчування особлива роль відводиться продуктам функціонального призначення як стратегічному напрямку розвитку харчової промисловості. Важливою складовою ринку продуктів функціонального призначення є кисломолочні продукти, які в Україні та країнах Європи складають близько 65 % від його загальної ємкості. Особливе місце в категорії функціональних