

**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**

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

набуває особливої популярності серед дітей та дорослих, тому тема про здоровий спосіб життя та користь морозива йдуть поряд.

За зовнішнім виглядом морозиво являє собою збиту (насичену повітрям) заморожену суміш різних харчових компонентів, які рівномірно розподілені за всією масою. Колір та запах морозива залежить від використаних харчових наповнювачів і добавок. Головна задача досліджень – розглянути корисний та негативний вплив морозива на здоров'я людини.

Завдяки тим продуктам, з яких виготовляється морозиво, в ньому є вітаміни А, В₁, В₂, Е, Д, Р; мінеральні речовини, такі як: натрій, калій, кальцій, магній, фосфор, залізо; молочний цукор, міститься легкозасвоюваний білок. Для однорідності й в'язкості додаються стабілізатори засновані на основі з гуарової камеді, камеді ріжкового дерева, ксантанової камеді, карбоксиметилцелюлози, каррагінан.

Морозиво виготовлене з тваринних жирів містить в своєму складі велику кількість холестерину, надлишок якого може бути досить шкідливими і привести до ряду захворювань, таких як камені в жовчному міхурі, серцеві напади і навіть інсульт. Майже всі види морозива містять в собі велику кількість цукру: в 100г готового продукту може міститись до 500 ккал. Лактоза, яка є алергеном для певних категорій споживачів, також міститься в морозиві і її наявність може завдати шкоди для людей, чутливих до неї.

Отже, морозиво традиційного складу може містити досить багато добавок, а саме: антиокислювачі, антизлежувальні агенти, гелеутворювачі, згущувачі, барвники, консерванти, ароматизатори, піноутворювачі, регулятори кислотності, стабілізатори піни, емульгатори. Також останнім часом, для зменшення калорійності морозива, а також з метою зменшення собівартості, при виробництві морозива молочні жири замінюють рослинними а саме, пальмовою олією, кокосовою олією, саломасами, моно- і дигліцеридами жирних кислот, та ін., які негативно впливають на людський організм, можуть тяжко виводитись, або зовсім не засвоюватись організмом та порушувати роботу ШКТ.

Таким чином, завдяки вмісту в морозиві таких компонентів як лактоза, велика кількість цукру, рослинні жири, молочні білки, тваринні жири, стабілізатори, барвники та ароматизатори, цей продукт, не зважаючи на високі смакові якості, не може бути рекомендований для вживання певним категоріям споживачів.

Останнім часом набувають актуальності дослідження з розробки нових видів морозива, в яким заміна небезпечних або алергенних компонентів дозволяє отримати продукт дієтичного призначення. Найчастіше в рецептурах таких видів морозива традиційний цукор замінюють на фруктозу, лактозу можливо замінити соєвим молоком, мигдальним молоком або кокосовим молоком. Також при виробництві морозива дієтичного призначення важливу увагу приділяють регулюванню жирно кислотного, амінокислотного складу. Так, можливо застосовувати сироваткові білки, білки маслянки та ін.

Отже, проведення досліджень з питань технології морозива, яке відповідає потребам в області здорового харчування, є актуальним.

Науковий керівник – канд. тех. наук, Памбук С.А.

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

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ	
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**