

**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**

мінами й мінералами та містити високу концентрацію пробіотичних культур лакто- і біфідобактерій.

При розробці інноваційних технологій комбінованих ферментованих харчових продуктів з радіопротекторними і пробіотичними властивостями, збалансованим співвідношенням основних харчових нутрієнтів та тривалим терміном зберігання для харчування військовослужбовців слід вирішити наступні завдання:

– обґрунтувати вибір вітчизняної сировини тваринного й рослинного походження, комбінування якої у оптимальних співвідношеннях дозволить отримати молочно-рослинні системи з радіопротекторними властивостями та збалансованим співвідношенням білків : жирів : вуглеводів (1,1 : 1,0 : 6,0);

– визначити спектр фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів для підсилення радіопротекторних властивостей цільових харчових продуктів для військовослужбовців та встановити рекомендовані масові частини цих інгредієнтів у розроблених молочно-рослинних системах;

– здійснити проектування й оптимізацію рецептур комбінованих ферментованих харчових продуктів зі збалансованим співвідношенням основних харчових нутрієнтів із використанням молочної й рослинної сировини та фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів із врахуванням фізіологічних потреб військовослужбовців;

– науково обґрунтувати оптимальне співвідношення культур лакто- й біфідобактерій у складі заквашувальних композицій для створення комбінованих ферментованих харчових продуктів для військовослужбовців з високими пробіотичними й органолептичними властивостями та тривалим терміном зберігання;

– обґрунтувати параметри технологічних процесів виробництва ферментованих харчових продуктів з радіопротекторними й пробіотичними властивостями, збалансованим співвідношенням основних харчових нутрієнтів та тривалим терміном зберігання для військовослужбовців, розробити інноваційні технології цільових продуктів, здійснити їх промислову апробацію.

Наукові керівники – докт. техн. наук, професор Ткаченко Н.А.,
канд. техн. наук, доцент Ізбаш Є.О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С

Лимаренко Анастасія Олександрівна, студент
Усатюк Світлана Іванівна, к.т.н. доцент
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Вступ. Молоко серед продуктів харчування займає одне з провідних місць. У харчовому раціоні людини дефіцитним є вітамін С, вміст якого в молоці 100 г продукту складає 1,3 мг.

Матеріали та методи. Об'єктом дослідження було обрано молоко вітамінізоване вітаміном С. Для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників було використано стандартизовані методи.

Результати та обговорення. Під час оброблення та транспортування молока на підприємство внаслідок легкої окиснюваності значна кількість вітамінів руйнується. Тому на є доцільним збагачення пастеризованого молока вітаміном С.

Вітамінізоване молоко отримували при додаванні у пастеризоване молоко аскорбінової кислоти, попередньо розчиняючи її у незначній кількості холодного молока при постійному перемішуванні у кількості, яка б задовольняла добову потребу в ньому. Титрована кислотність вітамінізованого молока збільшилася до 18,3°Т.

З метою визначення терміну придатності до споживання молока пастеризованого вітамінізованого його зберігали за температури (2...6)°С у холодильній камері впродовж п'яти діб та визначали в ньому органолептичні показники, кислотність та вміст вітаміну С. На другий день зберігання відмічено зменшення вмісту вітаміну С у молоці, органолептичні показники не змінювались впродовж 3 діб. Кислотність молока на 3 добу зберігання збільшилася до 19,1°Т, а на п'яту добу зберігання кислотність молока підвищилася до 19,6°Т, з'явився кислий характерний для кислого молока запах, вміст аскорбінової кислоти зменшився вдвічі від початкового вмісту.

Висновок. У результаті проведених досліджень встановлено, що при зберіганні молока збагаченого вітаміном С впродовж 5 діб за температури (2...6)°С відбуваються зміни його органолептичних та фізико-хімічних показників та зменшується вміст вітаміну С. Тому встановлено термін придатності до споживання молока збагаченого вітаміном С складає 2 доби.

КРОХМАЛЬ «LYSKEBY CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ

**Парахонич В.Я., магістр II року навчання ф-ту ТХППКЗетаТ,
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

В сучасній технології виробництва кисломолочної продукції все більший вплив набувають різні за своєю будовою, властивостями та джерелом одержання модифіковані крохмалі.

Модифіковані крохмалі широко використовуються в молочній промисловості як загусники завдяки їх сумісності із молочним білком, являються ефективними загусниками і стабілізаторами в низькокалорійних молочних продуктах, проявляють емульгуючі властивості.

Найбільш функціональними на сьогоднішній день є крохмалі E1442, E-1450 та крохмалі «LYSKEBY CAREFUL».

Так гідроксипропілований дикрохмал фосфат E1442 має дуже високу стабільність при зберіганні, в режимі заморожування і проти синерезису.

Переваги крохмалю E-1450, який являє собою білий кристалічний порошок, без запаху, добре розчиняється в теплій воді, а в холодній починає зразу набувати є його стабільність в широкому діапазоні рН середовища та температури, що надає можливість використовувати його в різних за параметрами технологічних процесах. Завдяки своїм емульгуючим властивостям, крохмаль E-1450 надає однорідність і густоту готовому продукту, а також виступає в якості заміника жиру в процесі виробництва

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**