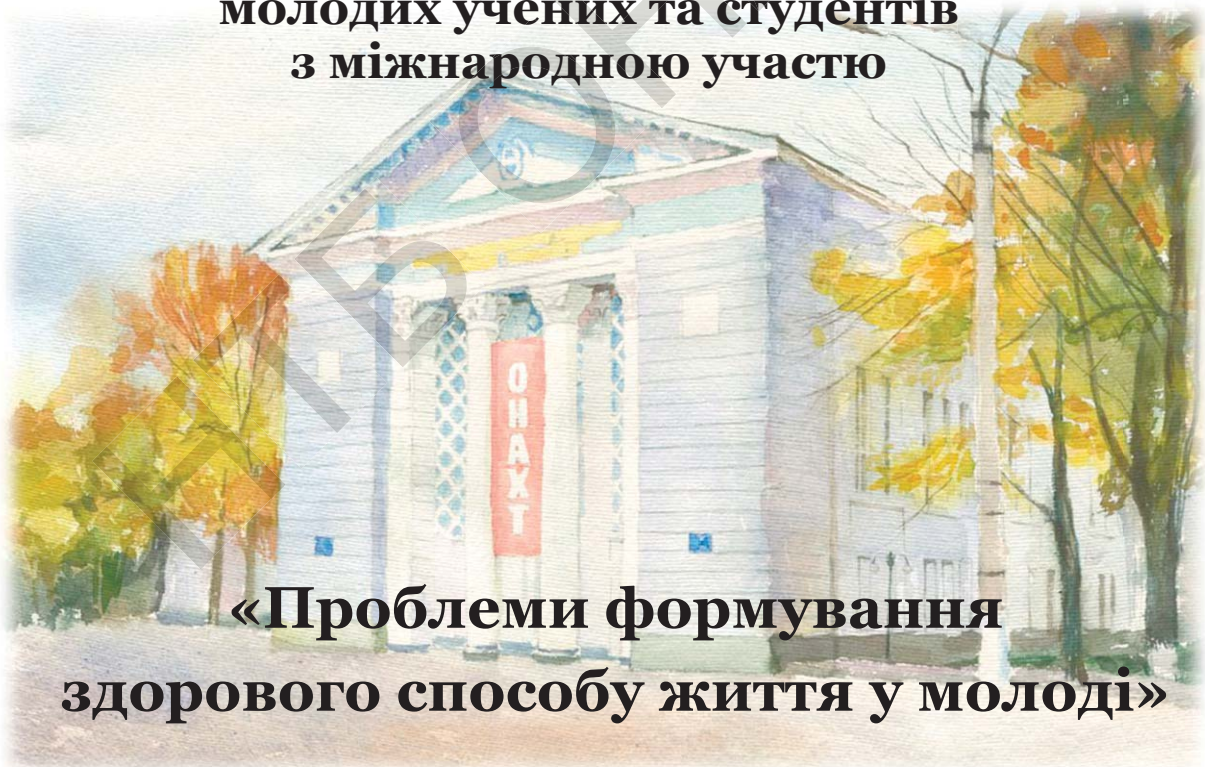


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

У напівфабрикатах тортів та тістечок пшеничне борошно буде замінено на борошно конжака. Конжак (Глюкоманан) - це рослина, відома під назвою «язик диявола» через свій незвичайний зовнішній вигляду. Конжак є низькокалорійною рослиною, яка виростає до 25 сантиметрів в діаметрі та з давніх часів є основою дієтичного харчування в багатьох азіатських країнах. Він часто використовується як харчова добавка для зниження ваги завдяки тому, що ця рослина майже не містить вуглеводів. При попаданні до організму створює відчуття ситості, знижує апетит, попереджуючи цим переїдання та сприяючи зниженню ваги. У своєму складі порошок містить г/ на 100 г борошна: білки – 1,18, жири – 0,4 та вуглеводи – 4, все решта клітковина.

Отже, розроблені низькокалорійні десерти в сьогоденні дуже доречні, оскільки можуть вирішити проблему психологічної цукрової залежності, так і дати можливість спортсменам та людям з діабетом потішити себе смачними солодошами.

Керівники – к.т.н., доц. Шаран Л.О., к.т.н., доц. Шаран А.В.

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ

**Факір С.О., студент 2 курсу магістратури факультету ІТХіРГБ
Золовська О.В., канд. техн. наук, доцент факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Аналіз харчового статусу населення нашої країни виявляє деякі відхилення від формули збалансованого харчування: завищена калорійність раціону в основному за рахунок тваринних жирів і вуглеводів; дефіцит білків, вітамінів і харчових волокон, а також недостатнє споживання жирів рослинно-го походження. Однією з причин такого дисбалансу є виробництво харчовою промисловістю ряду продуктів, які не відповідають сучасним вимогам за показниками харчової і біологічної цінності. Останнім часом визначилась тенденція створення і випуску спектра харчових продуктів заданої якості – малокалорійних, зі зниженим вмістом тваринного жиру, легкозасвоюваних вуглеводів і кухонної солі, збагачених білками, вітамінами, мінеральними і баластними речовинами. Необхідно зауважити, що за кількістю та набором макро- і мікрокомпонентів існуючі продукти заданого – складу не можуть задовольняти усіх потреб споживача, тому необхідно значно збільшити обсяги їх виробництва, а також розширити асортимент.

Асортимент десертів в Україні та ряді інших країн є досить широким: це десерти на основі молока з використанням різних добавок, наповнювачів, смакових та ароматичних речовин. Велика кількість десертів виробляється шляхом перемішування молочної сировини (чи кисломолочного компоненту) з різними харчовими добавками чи плодово-ягідними наповнювачами.

Молочні продукти займають важливе місце в раціоні людини та можуть бути основою багатокомпонентних структурованих продуктів. Такі білок-вуглеводні продукти мають високу харчову цінність, збалансований амінокислотний склад та високу засвоюваність. Надання десертам необхідних смакових властивостей та підвищення їх біологічної цінності є можливим завдяки уведенню до його складу бджолиного меду, цукатів, сухофруктів та ін..

Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте слід пам'ятати, що середня потреба дорослої людини в цукрах не повинна перевищувати добову норму споживання (Додаток Б), тому що надмірне споживання призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ.

Бджолиний мед є одним з основних постачальників біологічно активних речовин, в якому міститься понад 100 фізіологічно активних компонентів. Створення нового виду продукту на основі раціонального комбінування кисломолочного сиру і натурального меду в значній мірі дозволить підвищити його харчову цінність і розширити асортимент молочно-рослинних десертів.

В складі меду виявлено близько 300 речовин і зольних елементів. В ньому концентрується весь склад нектару, збагачений виділеннями спеціальних залоз бджіл. Деякі компоненти утворюються в результаті хімічних реакцій у комірках стільників. Основною їх складовою частиною є цукри. Разом з іншими речовинами та елементами вони становлять в середньому 80 % загальної маси, решта припадає на воду.

Отже, розробка технології нових видів десертів спеціального призначення є доцільною на основі сиру кисломолочного, завдяки його хімічному складу, високій засвоюваності (95...98 %) та стимулюванні секреторної функції шлунку, підшлункової залози і низькому значенню глікемічного індексу.

КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЩИ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я

**Чернышева М.В., магистр I курса факультета ТВиТБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

На сьогоднішній день стоить питання правильного харчування і культури споживання їжі. Хороше харчування – це правильно приготовлена збалансована їжа і крім правильного рецепту – це правильне харчування, тобто дієта і режим харчування. Молодь за режимом харчування не слідкує і їсть, де попало, і як попало, в більшості випадків, і чим попало. Харчування молоді включає на сьогоднішній день наступні важливі фактори:

1. У молодих людей, проживаючих в сім'ї і перебуваючих під контролем батьків або найближчих родичів, збалансовані режими сну, роботи/навчання, відпочинку, харчування. Входячи в самостійну, студентську життя всі режими: харчування, відпочинку, фізичної активності порушуються. Хтось залишається фізично активним в зв'язі з роботою, спортом, способом життя. Але більшість молодих людей, перевантажених навчанням, перевантажених додатковою роботою – замикаються, починають вести малоподвижний спосіб життя, що негативно впливає на їх здоров'я і на харчування, тому що розриви в харчуванні, поступаюча в різне час, різними порціями висококалорійна їжа в вигляді перевантажених жирами, вуглеводами, наприклад майонезом, кетчупом, хот-догом, бургерів, шаурми і т.д., потім викликають проблеми з роботою кишечника, запори, дисбактеріоз, алергії і пр.

2. Харчування в плані балластних шкідливих (токсичних) і др. компонентів.

Павлюченко В.О.	104
ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Петрищенко К.Р.	105
КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Проданова Г.О.	106
СУПИ-ПЮРЕ - ЯК ОСНОВА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Пушка О.С.	107
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ	
Стоянова А.І.	109
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Устименко О.	110
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ	
Факір С.О., Золовська О.В.	111
КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЦЦИ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я	
Чернышева М.В.	112
КОМБІНОВАНИЙ НАПІЙ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЮ СИРОВИНОЮ	
Юденко О.А.	113

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

СКРАБ НА ОСНОВІ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ З МІНЕРАЛЬНИМИ ЕКСФОЛІАНТАМИ	
Власюк К.В., Ульянов О.О.	116
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Гаврилова І.В.	117
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ	
Ганічева А.Ю.	118
ВЗГЛЯД НА КОСМЕТИЧЕСКИЙ УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА С ПОЗИЦІЇ ЗДОРОВ'Я МОЛОДІЖИ	
Горкавченко Ю.К.	120
НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Климентьева І.О., Нетудихата К.О.	121

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848