

**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

Об'єктом вивчення обрано концентровану продукцію оздоровчої спрямованості з коріння пастернаку. На першому етапі експериментальних досліджень було детально вивчено хімічний склад пастернаку сортів «Студент» та «Круглий» врожаю 2017 року. Встановлено, що використання кореню пастернаку надає можливість збагатити готову продукцію харчовими волокнами та мінеральними речовинами. Харчові волокна стимулюють роботу перистальтики кишечника та шлунково-кишкового тракту, сприяють виділенню жовчі та виведенню з організму холестерину.

Експериментально було підібрано компонентний склад конфітюру «Яблучно-чорноплідногоробининовий на основі кореню пастернаку». За основу для виробництва вище зазначеного конфітюру обрали лінію виробництва «Яблучно-чорноплідногоробининовий конфітюр», який додатково збагачуємо клітковиною. Для створення необхідної текстури конфітюру застосовують гідроколоїди - стабілізатори консистенції. Желюючі агенти мають ряд корисних властивостей, так пектин сприяє зниженню холестерину, виконує функцію регулятора обміну речовин і ваги, а також очищення організму від токсинів і різних важких металів. Агар, який виготовляється з морських водоростей, відрізняється вмістом йоду, кальцію і заліза. Він сприяє очищенню організму і благотворно впливає на роботу печінки, шлунково-кишкового тракту. Шляхом оцінювання органолептичних показників та інших властивостей було встановлено бажану плинність конфітюру. Плинність повинна становити в межах 19..23 од. Б.

Отже, наукова ідея розробки полягає в доведенні доцільності використання коріння пастернаку у виробництві концентрованої продукції оздоровчої спрямованості. Розробка і впровадження нового покоління харчових технологій, з урахуванням потреб соціальних і вікових груп населення, дуже перспективні, особливо враховуючи зростаючу кількість захворювань та стресових факторів. Виробникам солодких концентрованих продуктів, в тому числі оздоровчої спрямованості, слід зміцнити свої позиції шляхом постійного оновлення та розширення асортименту, ґрунтуючись на перевагах споживачів.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Біленька І.Р.

ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ

**Лазаренко Н.А., канд. техн. наук, ст. викладач, факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

На сьогоднішній день харчова промисловість України практично не виробляє ферментовану продукцію тривалого зберігання, за винятком обмеженого асортименту квашених овочів та фруктів. Разом з тим, дані продукти мають підвищену харчову цінність і користуються попитом серед населення.

Об'єктом вивчення обрано процес ферментації топінамбура з метою отримання продуктів оздоровчої спрямованості. В ході проведення експериментальних досліджень було проаналізовано хімічний склад топінамбура сортів «Інтерес» та «Violet de Rennes». Встановлено, що сорт Інтерес містить масову частку загальних цукрів більше на 2,73 %, ніж сорт Violet de Rennes. Масова частка інуліну більша на 0,78 %, пектино-

вих речовин – на 0,64 % відповідно. Різниця у вмісті мінеральних речовин та вітамінів незначна. На основі проведених досліджень можна стверджувати, що використання даної сировини надає можливості збагатити готову продукцію інуліном, пектиновими речовинами, харчовими волокнами та мінеральними речовинами. Для подальших досліджень було обрано топінамбур сорту «Інтерес».

Харчова та біологічна цінність ферментованого продукту залежить від якості первинної сировини. У порівняльному аспекті було досліджено зміни хімічного складу бульб топінамбуру до та після ферментації. Встановлено, що при ферментації мінеральний склад залишається незмінним, в той час як вміст вітамінів групи В дещо підвищується. Це пояснюється тим, що молочнокислі бактерії в невеликих кількостях продукують дані вітаміни. Вміст вітаміну С зменшився на 1,8 мг/100 г, у зв'язку з проходженням окислювальних реакцій.

З метою підвищення поживної цінності та покращення органолептичних якостей продуктів, виготовлених на основі ферментованого топінамбура були розроблені наступні продукти: сік з ферментованого топінамбуру з додаванням соків з моркви та селери; сік топінамбурово-томатний з додаванням соку селери; сік топінамбурово-морквяний з додаванням соку яблук та екстракту м'яти перцевої; овочева паста з вичавок ферментованого топінамбуру з додаванням морквяного пюре, пюре з селери, солі та оливкової олії; овочева паста з вичавок ферментованого топінамбуру з додаванням томатного пюре, пюре з селери, солі та оливкової олії.

Експериментально було встановлено оптимальні співвідношення складових компонентів нових продуктів на основі ферментованого топінамбура, що було підтверджено даними математичної обробки. Отримані експериментальним шляхом співвідношення рецептурних компонентів перевіряли за допомогою уніформрототабельного плану другого порядку.

В лабораторних умовах кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування були отримані соки та пастоподібні продукти на основі ферментованого топінамбура. Експериментальні зразки соків фасували в полістирольні стаканчики місткістю 100 см³ та заморожували, пасти фасували в банки П-82-500 та стерилізували за розробленим режимом. Органолептична оцінка розроблених продуктів на основі ферментованого топінамбура підтвердила їх високу якість.

Вивчення особливостей ферментації бульб топінамбура дозволило розробити нові продукти оздоровчої дії в асортименті.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Біленька І.Р.

СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ

**Мазур М.В., студентка IV курсу ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Повноцінне та збалансоване харчування є невід'ємною складовою здорового способу життя, визначальним чинником формування і розвитку фізично, морально, духовно повноцінної особистості.

Насичене та різноманітне життя студентів відрізняється великою перенапруженою нервовою системою. Навантаження, особливо у пору сесії, значно збільшується. Хронічне

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. 97

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А.	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В.	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю.	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В.	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І.	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНОСТІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С.	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А.	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В.	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М.	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю.	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю.	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золовська О.В.	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

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