

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК  
НАУКОВИХ ПРАЦЬ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ**



ОДЕСА  
2016

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
Н.М. Поварова  
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія  
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,  
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,  
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,  
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,  
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,  
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,  
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно  
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

**Одеська національна академія харчових технологій**  
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

## ДЕСЕРТНІ ВИРОБИ ЯК ПРОДУКТИ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Щирська О.В.,

Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», м. Київ

Десертні вироби, які виготовляються в закладах ресторанного господарства та супермаркетах, можна охарактеризувати як висококалорійні продукти, що містять значну кількість жирів, цукрів та вуглеводів. Для значної категорії споживачів, які страждають певними хронічними захворюваннями, споживання таких виробів є не бажаним. Удосконалення технології десертних виробів та збагачення їх біологічно активними речовинами з впровадженням технологій у виробництво є одним із напрямків, що запобігають поширенню хронічних захворювань населення. Наявність в Україні різноманітної сировини бджільництва дозволяє впровадити удосконалені технології десертів з підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Отже, удосконалення та впровадження технології десертів з використанням апіпродуктів є актуальним завданням для забезпечення збалансованого раціону харчування.

Харчові продукти лікувально-оздоровчого призначення виступають продуктами, які при щоденному вживанні компенсують дефіцит необхідних для життєдіяльності організму біологічно активних нутрієнтів, підтримують фізіологічні функції органів і систем, знижують ризик розвитку хронічних захворювань [1, 2]. Десертні вироби мають широкий асортимент, привабливий зовнішній вигляд, приємний смак і аромат. Метою даної роботи є обґрунтування технології десертних виробів як продуктів лікувально-оздоровчого призначення, за рахунок зміни рецептурного складу, введення інгредієнтів, збагачених біологічно активними речовинами.

Продукти бджільництва володіють величезним енергетичним зарядом, підвищують працездатність, містять усі найважливіші біологічно активні речовини, такі як вітаміни, амінокислоти, фенольні сполуки, являються універсальними природними ліками. Для збагачення десертних виробів біологічно активними речовинами та надання виробам лікувально-оздоровчих властивостей нами розроблені технології десертних виробів на основі сухих кондитерських сумішей з додаванням маточного молочка, квіткового пилку та настоянки прополісу. При дослідженні фізико-хімічних, органолептичних та мікробіологічних показників готових виробів використовувалися загальноприйняті методики. Проведені дослідження показали, що оптимальна концентрація маточного молочка становить 6 %, 20 %-ї настоянки прополісу – 10 %, квіткового пилку – 6 % до маси напівфабрикату. Використані продукти бджільництва не змінюють та не погіршують якісних показників готових виробів, але підвищують харчову та біологічну цінність продуктів за рахунок збагачення їх необхідними біологічно активними речовинами. Дослідження мікробіологічних показників показали, що вироби можуть зберігатися при 2...4 °С впродовж 48 год.

**Висновки.** Таким чином, результати досліджень доводять доцільність використання продуктів бджільництва для створення десертних виробів як продуктів лікувально-оздоровчого призначення.

Науковий керівник – канд. техн. наук, професор Калакура М.М.

### Література

1. Основи раціонального і лікувального харчування : навчальний посібник / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Гриценко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 504 с.
2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ГЕРОПРОТЕКТОРІВ У ХАРЧОВИХ КОМПОЗИЦІЯХ БОРОШНЯНО-КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ГЕРОДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Трохименко О.В.....	224
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ	
Хаванов В.О., Фатеева А.С.....	226
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ЗБАГАЧЕНИХ ІНГРЕДІЄНТАМИ, ЩО ПОЛІПШУЮТЬ ЗАСВОЄННЯ БІЛКІВ	
Федоренко К.В.....	228
АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЛКОВЫХ ПРЕПАРАТОВ	
Фурсик О.П. ....	230
НАПРЯМИ ЗБАГАЧЕННЯ КЕКСІВ ІНГРЕДІЄНТАМИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Цьома Е. Ч. ....	231
ЗБАГАЧЕННЯ ДЕСЕРТУ МАКАРУНС БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ	
Шарова І.В.....	234
ДЕСЕРТНІ ВИРОБИ ЯК ПРОДУКТИ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Щирська О.В. ....	235
PRODUCT FOR PREVENTIVE NUTRITION	
Moskaliuk O. ....	236

## **РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

МЕТОДЫ АНАЛИЗА СТОЧНЫХ ВОД	
Арабаджи Я.А. ....	239
ЭКОЛОГО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПИРОЛИЗА ШИИ	
Артёменкова В.О. ....	241
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
Асауленко Н.В. ....	243
БИОТЕХНОЛОГИЧНІ ЗАХОДИ ДО УТИЛІЗАЦІЇ ЛІГНОЦЕЛЮЛОЗНИХ ВІДХОДІВ	
Баралюк Ю.В. ....	245
ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К САНАТОРНО-КУРОРТНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ АРТИСТОВ ТЕАТРА И БАЛЕТА В УКРАИНЕ	
Воскобойник М.В. ....	246
ПРОГРАММЫ РЕАБИЛИТАЦИИ СИНДРОМА ХРОНИЧЕСКОГО УТОМЛЕНИЯ И ПТСР НА КУРОРТАХ УКРАИНЫ	
Гинкул А.В. ....	247

Наукове видання

**Збірник наукових праць  
молодих учених, аспірантів  
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров  
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц  
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення