

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ТУРЕЦКИЙ КОФЕ «ВКУС ВОСТОКА»

Кушнир Н.А., канд. техн. наук, ст. преподаватель кафедры ТРиОП,
Гончар А.И., студентка III курса ф-та ИТПРОиТБ
Одесская национальная академия пищевых технологий

*«Кофе должен быть черным, как ад,
сильным, как смерть, сладким, как любовь»*

Это удивительно, но весь мир называет заварной кофе из обжаренных зерен «турецким», при том, что кофе никогда не рос в Турции. Даже местные мужья говорят своим женам: «Джаным (дорогая), сделай-ка мне чашечку турецкого кофе». Как, например, если бы в Рязани просили приготовить «русских блинов» или во Львове – «украинских пампушек». И хотя название «турецкий», скорее, можно отнести к способу приготовления кофе, такое всемирное признание совсем не случайно. С этим напитком в истории Турции связано так много радости и печали, что никто не понимает его лучше, чем турки. Пьют кофе в Турции после еды, первый раз обязательно утром, но не за завтраком. Кстати, даже название завтрака kahvalti («кахвалты») дословно означает «до кофе».

Еще с XIII века зеленые плоды кофе жевали туземцы Эфиопии, что придавало воинам удивительную выносливость, а настоящей родиной кофе стал Йемен с его плодородной почвой и благоприятными особенностями климата. Каким же образом кофе стал «турецким»? В XV веке войны Османской империи покоряют Йемен, и его губернатор, визирь Ездимир Паша, привозит зеленые и ароматные обжаренные плоды в дар султану Стамбула. Султан Сулейман Великолепный становится страстным кофеманом, и кофе при нем приобретает настоящую популярность в Турции. При кухне Топкапы учреждается специальная должность – варщик кофе (kahvesicisi), а для удобства приготовления создается небольшой ковш с длинной ручкой под названием джезва (турка), который мы знаем и используем до сих пор. По указу султана в 1554 году в Стамбуле открывается первая в мире кофейня «Трон и крепость». С древних времен каждую потенциальную невесту сваты с женихом испытывают на умение приготовить настоящий кофе. Это практически стало залогом того, что женщина удачно выйдет замуж. Известны случаи, когда будущие невесты добавляли в кофе соль вместо сахара, чтобы избежать нежеланного брака по сговору родителей. Некоторые современные девушки могут сделать то же самое, но уже с целью проверить избранника на скандальность и сдержанность. Причем, количество и стойкость пены отражает степень ее уважения к гостям и любви к жениху.

Кофе без сахара называется «саде» (sade). С небольшим добавлением сахара (1 кубик) – «аз шекерли» (az şekerli). Средней сладости (2 кубика) – «орта шекерли» (orta şekerli). Сладкий кофе (3 кубика) – «чок шекерли» (çok şekerli). Если возникнет желание приобрести зерна кофе с собой, попросите немолотый кофе (в зернах) – «чекирдек кахве» (çekirdek kahve). Стоит учесть, что отказ от кофе, предложенного хозяином, во многих домах Турции может быть принят за оскорбление.

Кофе включает в себя огромное количество разных соединений, содержащих фосфор, магний, натрий, железо, кальций и другие элементы. Химический состав кофейных зерен зависит от сорта кофе и может немного меняться. Кофеин эффективно снимает усталость, придает силы и улучшает кровоснабжение мозга, активизирует про-

цесс запоминания. Он помогает принимать быстрые решения и повышает работоспособность организма. Тонизирующее действие напитка помогает нам справиться со стрессом и побороть усталость, апатию и вялость.

Большинство людей, употребляющих кофе, утверждают, что без кофе их работоспособность равна нулю. Хотя, ученые утверждают, что это скорее самовнушение, и прилив сил возникает только потому, что человек себя настроил на это. Доказано, что кофе не только бодрит, но и повышает настроение. Это объясняется тем, что кофеин выделяет дофамин, фермент, отвечающий за чувство радости и удовольствия. Кофеин также повышает количество в крови жирных кислот, что является дополнительным источником энергии. Но, если сильно злоупотреблять этим бодрящим напитком, то он может производить противоположный эффект, а именно, вызывать раздражение и нервозность.

ИММОБИЛИЗАЦИЯ КАК СПОСОБ СТАБИЛИЗАЦИИ БИОКОРРЕКТОРОВ

**Кушнир Н.А., канд. техн. наук, ст. преподаватель кафедры ТРиОП,
Назаренко Н.С., студент ОКУ «Магистр» факультета ИТПРОиТБ
Одесская национальная академия пищевых технологий**

Ферменты и их ингибиторы (биокорректоры) – вещества белковой природы и поэтому неустойчивы при хранении, а также чувствительны к тепловым воздействиям. Кроме того, они не могут быть использованы многократно из-за трудностей в отделении их от реагентов и продуктов реакции. Решить эти проблемы помогает создание иммобилизованных форм биокорректоров. Начало этому методу было положено в 1916 году, когда Дж. Нельсон и Е. Гриффин адсорбировали на угле инвертазу и показали, что она сохраняет в таком виде каталитическую активность. Сам термин «иммобилизованные ферменты» узаконен в 1971 году и означает любое ограничение свободы передвижения белковых молекул в пространстве. Одной из задач ученых на сегодняшний день является подбор наиболее подходящих мембран или нерастворимых основ, в которые можно заключить биокорректоры. Суть иммобилизации заключается в том, что биокорректоры сохраняют свою активность под воздействием не только температуры, но и под воздействием кислой среды желудка человека, причем, ферменты обретают стабильность к денатурирующим воздействиям.

Существует несколько способов иммобилизации: путем связывания на нерастворимых носителях, внутримолекулярной или межмолекулярной сшивки белковых молекул низкомолекулярными бифункциональными соединениями, а также путем присоединения к растворимому полимеру. Поскольку носители фермента должны обладать высокой стойкостью, высокой гидрофильностью, а главное, невысокой стоимостью, то часто для иммобилизации используют целлюлозу и агарозу.

Иммобилизацию ферментов проводят двумя методами: физическим и химическим. Физическая иммобилизация ферментов представляет собой включение фермента в такую среду, в которой для него доступной является лишь ограниченная часть общего объема. При физической иммобилизации фермент не связан с носителем ковалентными связями. Существуют четыре типа связывания ферментов: адсорбция на нерастворимых носителях; включение в поры геля; пространственное отделение фермента от ос-

| | |
|--|-----|
| ВЛАСТИВОСТІ ІМІТАТОРУ ЖИРУ З БІЛКІВ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ Капчан В.І..... | 165 |
| ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ Колесник В.В..... | 166 |
| БАТАТ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕНН Кужиль Н.О..... | 167 |
| КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАФФІНУ «ВУПІ ПАЙ» Кушнір Н.А., Копитова В..... | 168 |
| ТУРЕЦЬКИЙ КОФЕ «ВКУС ВОСТОКА» Кушнір Н.А., Гончар А.И..... | 170 |
| ИММОБИЛИЗАЦІЯ КАК СПОСОБ СТАБИЛІЗАЦІИ БИОКОРРЕКТОРОВ Кушнір Н.А., Назаренко Н.С..... | 171 |
| ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛЕКУЛИ КОЛАГЕНОВОГО ПРЕПАРАТУ, ОТРИМАНОВОГО З ВТОРИННОЇ РИБНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А..... | 172 |
| ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ КОРЕНЯ ПАСТЕРНАКУ Мельничук Ю.С., Юрова А.А..... | 173 |
| АНАЛІЗ СТРУКТУРИ ПИТАННЯ СОВРЕМЕННОГО СТУДЕНТА Меньшова М.С..... | 174 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АМАРАНТОВОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КЕКСОВ Бондаренко Я..... | 176 |
| К ВОПРОСУ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В ПЕРИОД ОБУЧЕ- НИЯ В ВУЗе Миннахметова А.М..... | 177 |
| ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЛІКВІДАЦІЇ БІЛКОВОГО ДЕФЦИТУ В РАЦІОНІ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Прокопенко Д.С..... | 178 |
| «ХОЛОДНА» ЗВОРОТНЯ СФЕРИФІКАЦІЯ ЯК НОВИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Пшенічнікова Ю.О..... | 179 |
| ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ЗАСІБ ВІДНОВЛЕННЯ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СПОРТСМЕНІВ Ренкас А.В..... | 180 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КРЕМ-СУПУ ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Сидорук М.О..... | 181 |
| ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ НА ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ Чернат В.С..... | 182 |