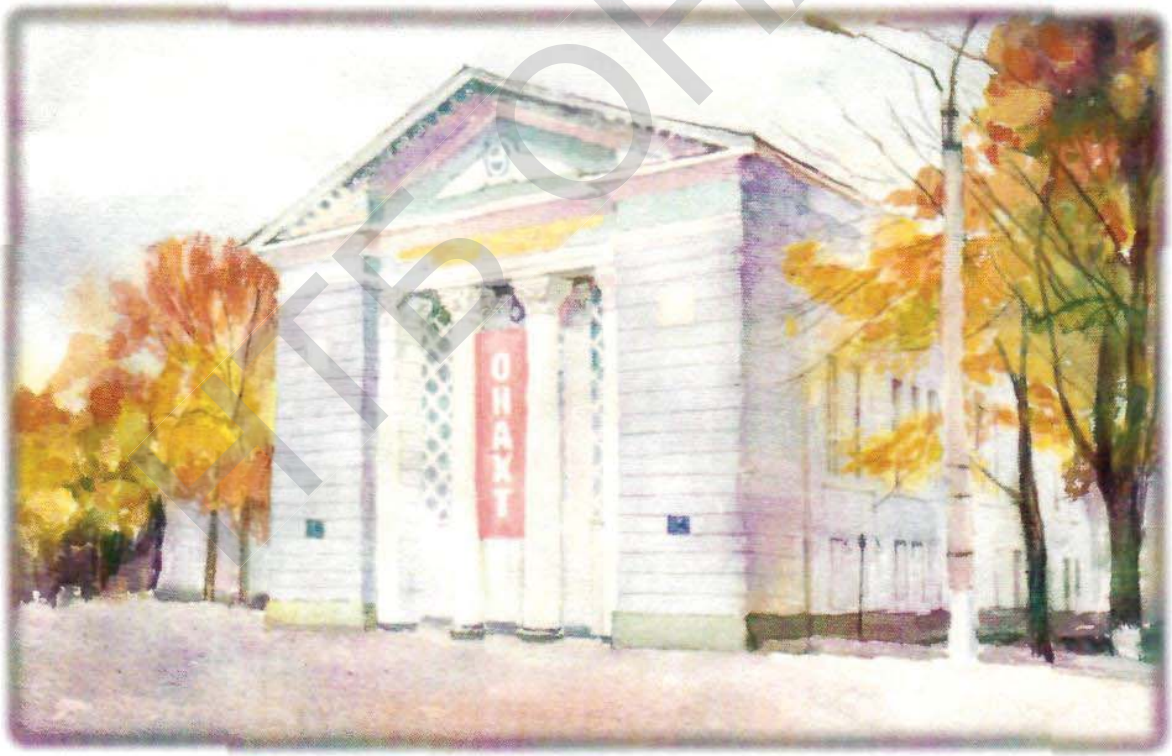
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

НТБ ОНАХТ

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц. 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 Г.І. Віват
доктор техн. наук., доцент О.Б. Ткаченко,
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб. О.О. Коваленко,
канд. техн. наук, доценти Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

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

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

© Одеська національна академія харчових технологій, 2017

НТБ ОНАХТ

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОНАХТ

Проаналізувавши дані, зазначені в таблиці 1, встановлено, що на всіх етапах спостерігалось недостатнє задоволення добової потреби у білках, що пов'язано з відсутністю в раціоні продуктів тваринного походження. Кількість спожитих жирів не задовольняла потреби, та потребує коригування за рахунок введення додаткової кількості рослинних олій. Вміст вуглеводів в раціоні практично відповідав нормам, адже вони є основним макронутрієнтом продуктів рослинного походження. Енергетична цінність раціону була задоволена лише на 80-85%, що пояснюється недостатнім надходженням білків та жирів. Результатом цього стало зниження ваги на 2 кг, що становить 3,6% від початкової маси тіла.

РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА

Хробатенко О.В., к.т.н., ст. викл. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю
Малишок О.О., студентка 3 курсу факультету торгівлі та маркетингу
Київський національний торговельно-економічний університет
м. Київ, Україна

Дієта Дюкана – це система харчування, заснована на споживанні продуктів з високим вмістом білка, яка ґрунтується на харчовому термогенезі, адже 25% вивільненої енергії витрачається організмом на процеси метаболізму білків.

Дієта складається з чотирьох послідовних етапів: "Атака", "Чергування", "Закріплення" та "Стабілізація". Недоліком цієї дієти вважається дефіцит вітамінів та мінеральних речовин, що може мати негативні наслідки для організму людини.

Розрахувавши власні енерговитрати хронометражно-табличним методом, було встановлено потреби організму у макро- та мікронутрієнтах згідно рекомендацій ФАО ВООЗ. Харчовий раціон було розроблено згідно принципів дієти П. Дюкана для трьох етапів («Атака», «Чергування», «Закріплення»). Четвертий етап передбачає дотримання звичайного харчового раціону, з обов'язковим виокремленням одного дня на тиждень для раціону за правилами етапу «Атака». Так як в цьому разі неможливо було обрати середньостатистичний день, розрахунків для четвертого етапу ми не проводили. Тривалість досліджень становила 3 тижні.

В таблиці 1 наведена порівняльна задоволення добових потреб організму у мікронутрієнтах у середньостатистичний день кожного з трьох етапів.

Проаналізувавши дані, зазначені в таблиці 1, встановлено, що на першому етапі раціон включав недостатню кількість ретинолу та аскорбінової кислоти, тому потреба в цих мікроелементах не була задоволена. Це пояснюється споживанням високобілкових продуктів, що переважно мають тваринне походження, та бідні на вищезазначені вітаміни. Внаслідок додавання овочів та фруктів на другому та третьому етапах, потреби організму в мікронутрієнтах практично повністю були задоволена.

НТБОНАХТ

Таблиця 1

Задоволення потреб організму в мікронутрієнтах

Мікронутрієнти	Потреба організму, мг	Середньостатистичний день першого етапу «Атака»		Середньостатистичний день другого етапу «Чергування»		Середньостатистичний день третього етапу «Закріплення»	
		Спожито, в середньому за день, мг	Задоволено добову потребу, %	Спожито, в середньому за день, мг	Задоволено добову потребу, %	Спожито, в середньому за день, мг	Задоволено добову потребу, %
Аскорбінова кислота	45	2,85	6,3	59	265,5	198	440
Тіамін	1,08	1,049	97,1	0,728	67,4	1,9	175,9
Рибофлавін	1,26	2,2	174	2,8	222,2	2,5	198,4
Нікотинова кислота	14	37	264,2	49,7	355	31,1	222,1
Ретинол	1,8	0,6	33,3	1,2	66,7	2,203	122,4
Калій	4000	2507	62,7	3294	82,3	2774,04	69,3
Кальцій	1100	852	77,45	1396	126,9	1355	123,2
Магній	400	416	104	333	83.25	347	86,75
Фосфор	1200	2086	173,8	2203	183,5	1869	155,75
Ферум	15	8,1	54	11,978	79,8	14,7	98

Отже, під час проведених досліджень було встановлено, що недостатня кількість надходження мікроелементів спостерігається лише на першому етапі дієти П.Дюкана і нівелюється на подальших етапах у зв'язку зі збільшенням різноманітності раціону.

ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ

Хроменко Т. І., слухач магістратури
Інженерно-технологічний факультет
Дніпропетровський державний аграрно-економічний університет (ДДАЕУ)
м. Дніпро, Україна

У порівнянні з зерном злакових культур представники родини Бобових мають підвищений вміст повноцінного легкозасвоюваного білку, харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів групи В, токоферолів і фосфоліпідів, що дозволяє використовувати їх у якості природного джерела енергії та унікальних амінокислот для підвищення біологічної цінності вітчизняних виробів, а також для боротьби з існуючим на сьогоднішній день дефіцитом білку в раціоні пересічних українців. Утім повсюдному застосуванню продуктів їх переробки перешкоджає наявність у зерні бобових інгібіторів протеаз, ліпоксигенази, сапонінів, алкалоїдів і фітину, що належать до розряду антипоживних компонентів. Для зменшення вмісту чи інактивації вказаних антиаліментарних речовин у харчовій галузі застосовують різноманітні фізичні та хімічні способи обробки вихідної сировини, що вимагають значних зусиль і матеріально-технічних затрат, однак було доведено, що досягнути мети можна в процесі пророщування зернового матеріалу.

Прискорена технологія одержання солоду, що включає миття, дезінфекцію, по-

НТБОНАХТ

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ
Нікітчіна А.О., Парелюлько В.С.…… 203
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Переходько А.С. …… 205
ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ
Поливанов Є.А. …… 206
ЩОДО ПИТАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Роньшина К.О. …… 207
РОЗРОБКА СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ МОЛОДІ, ЗБАГАЧЕНОЇ ОМЕГА ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ
Рудь Є.С. …… 208
ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНОГО МОЛЮСКА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ОБ'ЄКТА ТЕПЛОВОДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ
Старкова Е.Р., Андрощук О.С. …… 209
ТЕСТ-ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
Стахурская Ю.А., Ершова Е.С., Ляшан А.Г. …… 210
ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ
Сухоцька А.В., Золотоверх К.В. …… 211
НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ
Тканка С. М., Тищенко Л.М. …… 212
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Ущаповський А.О. …… 213
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БІЛИХ ІГРИСТИХ ВИН МАРКИ БРЮТ
Фасоля А.С., Батраков О.О. …… 215
БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ
Хробатенко О.В., Івченко Д.С. …… 216
ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ
Хробатенко О.В., Гончар А.Ю. …… 217
РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА
Хробатенко О.В., Малишок О.О. …… 218
ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ
Хроменко Т. І. …… 219

НТБОНАХТ

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. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна

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

НТБОНАХТ

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення 2848