

**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

Метою роботи було дослідження впливу рослинної сировини на харчову цінність та показники якості збивних десертів – самбуків. До рецептури самбуків яблука та хеномелес вносили у вигляді пюре. Досліджено показники якості пюре з хеномелесу та яблук і підтверджено, що їх купажування дозволить підвищити органолептичні, структурно-механічні показники готового продукту. Встановлено, що пюре хеномелесу характеризується високим вмістом пектинових речовин (1,10 %) та титрованих кислот (4,70 %), які відіграють важливу роль в процесі утворення та стабілізації пінних структур, а наявність вітамінів і фенольних речовин позитивно вплине на підвищення харчової та біологічної цінності самбуків.

Для визначення рецептурних співвідношень складових фруктової частини у готовому продукті проводили комбінування різних співвідношень пюре з хеномелесу та яблук, аналізували органолептичні показники і досліджували їх вплив на збитість рецептурної суміші самбуку. Аналіз впливу пюре з хеномелесу на збитість маси показав, що внесення його в кількості 60 та 80 % від маси фруктової частини покращує піноутворюючу здатність в 1,5...1,8 разів. Крім того, органічні кислоти в плодах хеномелесу прискорюють швидкість утворення пінної структури.

Визначено, що органолептичні показники в експериментальних зразках значно вищі у порівнянні з контрольним зразком – «Самбук яблучний». Самбук на основі яблучного пюре та пюре з хеномелесу має кращі структурно-механічні та фізико-хімічні показники.

Таким чином, використання рослинної сировини (яблук та хеномелесу) у технології виготовлення солодких збивних страв дозволить підвищити харчову та біологічну цінність самбуків, відмовитися від використання лимонної кислоти при їх виробництві та зменшити кількість желатину передбаченого рецептурою.

Науковий керівник – завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор Хомич Г.П.

НОВІ ТЕНДЕНЦІ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Осадча О., студентка 2 курсу магістратури факультету ІТХіРГБ
Золоська О.В., канд. техн. наук, доцент факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Імунітет людини залежить від багатьох факторів, одним з головних є харчування. Правильне харчування сприяє профілактиці захворювань, сприяє опірності організму до факторів навколишнього середовища.

На сьогоднішній день, враховуючи пришвидшення темпу життя, організм людини стикається з багатьма проблемами. Організму людини важко самостійно адаптуватися до факторів навколишнього середовища. До негативних факторів навколишнього середовища можна віднести: несприятливі екологічні умови, незбалансоване харчування, необґрунтований прийом антибіотиків, що пригнічує мікрофлору організму та інші. Поява складних механізмів в оточенні людини сприяє заповдямню важких фізичних і психічних травм. Тривалі фізичні та інтелектуальні перевантаження в сукупності з хро-

нічним дефіцитом сну, повністю спустошують резерви організму, в тому числі і резерви імунної системи (імунітету).

Аналіз харчових пріоритетів населення нашої країни показав схильність до важкої їжі, солодких калорійних страв, що наносять більше шкоди, а ніж користі. Тому, є доцільною розробка солодких страв з підвищеною харчовою цінністю.

На даний час пріоритетним напрямком розвитку галузі ресторанного господарства є створення інноваційних технологій та нових видів продуктів з підвищеними споживчими властивостями, підвищеною харчовою цінністю, збагачених фізіологічно-функціональними інгредієнтами рослинного походження. Тому створення солодких страв з використанням рослинної сировини та зменшеним вмістом цукру є актуальним.

В технології збивних солодких страв для надання пишної структури десерту використовують білок курячого яйця. Одним з недоліків курячого яйця є те, що воно є алергеном, що може призвести до появи алергії, а також курячі яйця можуть стати причиною сальмонельозу. Тому, головною метою роботи є заміна курячого білку на інший піноутворювач.

Сирий курячий білок містить значну кількість ферментів, що мають антитрипсинову дію. У зв'язку з цим, сирий курячий білок гірше перетравлюється (82 %). При інактивації цих ферментів засвоюваність білків значно збільшується. Оптимальна засвоюваність (96 ... 98 %) яєчних білків досягається під час нагрівання їх до 70 °С. Експериментальним шляхом було виявлено, що відвар з насіння льону має піноутворюючі властивості. Згідно проведеного аналізу хімічного складу насіння льону було встановлено його значну користь для організму людини. Бойцова Т.М., Назарова О.М. у своїх дослідках за допомогою методу послідовної екстракції білку з насіння льону встановили, що до їх складу входять альбуміни та глобуліни, які є водорозчинними (43,6 % від загальної кількості білків). Велика кількість водорозчинних білків зумовлює здатність відвару з насіння льону утворювати піну.

Отже, експериментальним шляхом було встановлено, що для утворення пишної структури десерту потрібно в два рази більше відвару від курячого білку для утворення задовільної консистенції. Використання в технології виготовлення желатину дозволяє стабілізувати піну. Відвар з насіння льону не має ярко вираженого смаку та запаху, завдяки цьому у страві відчувається тільки запах та смак фруктів.

ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ

Павлюченко В.О., студентка IV курсу

Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ

На українському ринку ресторанного господарства вагоме місце займають кондитерські вироби на основі мусів, які мають велику популярність серед споживачів завдяки особливим смаковим властивостям та широким можливостям поєднання з різними харчовими продуктами.

Торти та тістечка на основі мусів, як правило, складаються з бісквітної основи та мусу. Мус (фр. *mousse*) в перекладі з французької – піна. Це десерт, який належить до групи холодних, жельованих страв та представляє собою збите желе. Для його вироб-

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 СПРЯМОВАНOSTІ 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., Золоська 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