

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
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,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

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

НТБ ОНХАТ

Література

1. Норми споживання молочних продуктів і проблеми із засвоєнням лактози // <http://moz.gov.ua/article/health>
2. Д'яконова А.К., Степанова В.С. Виробництво рослинного замітника молока// Збірник наук.трудів ХДУХТ, 2016. – 127-136с.

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗБАГАЧЕНОЇ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

Руслана Ш.Ю., студ. СВО «Бакалавр» ННІХТ,
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Аналіз результатів досліджень авторитетних медичних організацій часто вказує на розбалансоване та полідефіцитне за мікронутрієнтним складом харчування населення багатьох країн. Найбільш прогресивним шляхом вирішення питання «прихованого голоду» на думку медиків та науковців у галузі харчування, є збалансування адекватного складу продуктів щоденного харчового раціону та їх доступність всім віковим категоріям суспільства. Вершкове масло є традиційним продуктом харчування. З метою забезпечення потреб сучасного суспільства нині на його основі проводяться розробки нових продуктів – масляних паст що відрізняються від останнього зниженим вмістом молочного жиру. Необхідність та перспективність нового продукту обумовлена потребою суспільства у розширенні асортиментного ряду молочних виробів щоденного споживання та підтверджується значними попитом аналогічних продуктів на ринках провідних економічно розвинених держав. Метою даної роботи є розроблення рецептури масляної суміші з підвищеним вмістом природних мікронутрієнтів, що досягається шляхом внесення добавок із рослинної сировини.

Методи і матеріали. У процесі виконання роботи використано стандартизовані методи органолептичних та фізико-хімічних досліджень. Об'єктом досліджень обрано збагачену масляну суміш виготовлену із вершкового масла шляхом внесення до її складу спеціально підготовлених порошку із манго та грушевого пюре. Вибір добавок був обґрунтований їх мікронутрієнтним складом та гармонійним поєднанням із компонентами виробу.

Результати. За результатами опитування респондентів профільно-дескрипторним методом отримано профілограму «ідеального» продукту. Враховуючи очікування споживачів та найвищі смакові властивості виробу встановлено раціональне співвідношення добавок із рослинної сировини, що складає 3% порошку із манго, отриманого методом холодного розпилювального сушіння, та 15 % грушевого пюре їх вмісту у масляній суміші. Дослідження органолептичних властивостей збагаченої масляної суміші показали, що внесені інгредієнти доповнюють вершковий смак та аромат продукту, надають йому приємного солодкуватого смаку з свіжим грушево-тропічним післясмаком, сприяють формуванню однорідної та пластичної консистенції. Під час розм'якшення у ротовій порожнині продукт приємно розподіляється та характеризується однорідною, гомогенною консистенцією, без відчутних частинок внесених добавок. Збагачена масляна суміш має насичений світло-жовтий колір рівномірно розподілений по всій масі.

Вивчення впливу обраних добавок із рослинної сировини на формування структурно-механічних властивостей готового продукту проводили шляхом визначення показників консистенції та структури збагаченої масляної суміші. За показниками термостійкості та твердості продукту встановлено, що введення порошку із манго та грушевого пюре сприяє зростанню пластичності та одночасному збереженню високої

термостійкості готового продукту. Встановлено, що внесені добавки із рослинної сировини сприяють до формування кристалізаціо-коагуляційної структури у їх співвідношенні 21:79%. Зростання кількості коагуляційних зв'язків у порівнянні із структурою вершкового масла пояснюються взаємодією пектинових речовин і клітковини манго із плазмою продукту та формуванням додаткових структурних компонентів ламелярної будови.

Висновки. Отже на основі експериментальних досліджень встановлено раціональні, з точки зору забезпечення високих органолептичних та структурних показників, кількості порошку із манго та пюре із груши, що складає 3 та 15% їх вмісту відповідно у структурі готового продукту.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Вашека О.М.

НТБ ОНАХТ

СОУСИ ІЗ ІМУНОМОДУЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Масляк І.В.	101
СУХІ СНИДАНКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ	
Якименко І.О.	102
НЕТРАДЦІЙНІ ЕКСТРАКТИ ДЛЯ КОРИСНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Терентьєва А.К.	104
ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ У БОРОШНЯНИХ ВИРОБАХ	
Мукан І.А.	105
НОВІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАФІНІВ	
Гончарук Н. В.	106
ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Серенко А.А.	108
ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЇ РОСЛИННИХ «МОЛОЧНИХ» НАПОЇВ	
Твердохліб А., Доценко Ю.І.	110
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗБАГАЧЕНОЇ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ	
Руслана Ш.Ю.	112

РОЗДІЛ 5 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВЛАСНИЙ КАПІТАЛ ПІДПРИЄМСТВА: ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЙОГО ФОРМУВАННЯ	
Митрофанов О.С.	115
ПОНЯТІЙНИЙ АПАРАТ ТЕРМІНУ «ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ» ЯК ОБ'ЄКТ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ	
Горбатюк І.С.	116
НОВИЙ ПІДХІД ДО РИЗИКУ У СТАНДАРТІ ISO 22000:2018	
Іокіманська А.С.	118

РОЗДІЛ 6 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОСОБЛИВОСТІ ТЕМПЕРУВАННЯ ДЕСЕРТНОГО ШОКОЛАДУ	
Маринова Г.Г.	121
СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНИЙ МЕТОД ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЗНАЧЕННЯ БАРВНИКІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.	122
ВИБІР КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ТВЕРДИХ ПАРФЮМЕРНИХ КОМПОЗИЦІЙ	
Маринова Г.Г.	124

Наукове видання

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

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4