

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 ОНХТ

продуктів більш креативно з залученням різних сегментів ринку. Це сприятиме формуванню гастрономічного іміджу регіону.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Салавеліс А.Д.

Література

1. Mak A.H. N. Globalization and food consumption in tourism / A. H. N. Mak, M. Lumbers, A. Eves // *Annals*. — 2012. — Vol. 39, No. 1. — P. 171–196.
2. Scarpato R/ Gastronomy studies in search of hospitality/ R Scarpato/ - 2002 Richards G. Gastronomy : an essential ingredient in tourism production and consumption? G. Richards/ *Tourism and Gastronomy*. – 2002. – Vol.11. –P.3-20.
3. Santich B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training/ Santich B. // *International Journal of Hospitality Management*. — 2004. — Vol. 23, No. 1. — P. 15–24.
4. Mak A. H. N. Factors influencing tourist food consumption / A. H. N. Mak, M. Lumbers, A Eves, R. C. Y. Chang // *International Journal of Hospitality Management*. — 2012. — Vol. 31, No. 3. — P. 928–936.

КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ

Змієвська К.Ю., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Несприйняття глютену – поширена проблема у всьому світі. В Україні проблеми з перетравленням глютену мають 2% осіб. Відомо, що багатьох наслідків можна уникнути, якщо вчасно виявити проблему і почати лікування. Захворювання імунного генезу, спричинене глютену має назву: целиакія [1]. Збільшення числа випадків захворювань пов'язані з порушенням обміну речовин, спричинено спадковістю, погіршенням стану довкілля, нераціональним харчуванням. Відомо, що при целиакії порушується засвоєння поживних речовин у тонкому кишечнику [2].

В Україні зараз активно розробляють технології безглютенових страв. Основну увагу привертає солодка кулінарна продукція, так як більшість традиційних страв виготовляють з використанням глютенувмісного пшеничного борошна. Отже, актуальним і своєчасним завданням є розробка технології солодкої продукції на безглютенових компонентів з метою забезпечення дієтичними продуктами хворих на целиакію. Однак, поза всяким сумнівом, відмова від глютену у вигляді випічки, білого хліба, піци та інших «порожніх калорій» буде однозначно корисно для нормалізації ваги і у абсолютно здорової людини. Нами було запропоновано замінити глютенувмісне пшеничне борошно у стравах з сиру кисломолочного на кокосове, рисове та борошно насіння льону [3]. Перелічена сировина має багатий хімічний склад та містить корисні біологічно активні компоненти. Так, до складу кокосового борошна входить безліч вітамінів, мінеральних елементів. У ньому міститься вітамін Е, Д, аскорбінова кислота, бета-каротин, вітаміни групи В. Кокосове борошно також багате жирними кислотами, нікелем, кобальтом, йодом, солями калію і магнію, які легко засвоюються організмом. Борошно з насіння льону, як альтернатива пшеничному борошну, покращує якісний склад солодкої продукції на основі сиру кисломолочного і має користь для травлення і серцево-судинної системи. Всього 80 грамів лляного

борошна в день забезпечують добову норму клітковини для дорослої людини. Рисове борошно також може бути гарною альтернативою для безглютенової солодкої продукції, воно містить в невеликій кількості різні макро- і мікроелементи: фосфор, калій, магній, кальцій, марганець, цинк, залізо, мідь, селен. В результаті досліджень було розроблено три рецептури безглютенових солодких страв на основі сиру кисломолочного з заміною глютенівмісного пшеничного борошна на кокосове, рисове та борошно льону (сирники з трьох видів борошна). За результатами проведених теоретичних та експериментальних досліджень удосконалено технологію виробництва сирників. Заміна борошна у технології сирників проводиться на 100%. Страви пройшли лабораторну апробацію на кафедрі ресторанного та оздоровчого харчування. Також, було проведено органолептичну оцінку трьох видів нової солодкої кулінарної продукції на основі сиру кисломолочного, яка показала, що заміна глютенівмісного борошна на кокосове, рисове та борошно насіння льону є доцільним.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Козонова Ю.О.

Література

1. Передерій В.Г. Сучасні підходи до діагностики, лікування та харчування хворих на целиакию (методичні рекомендації) / В.Г. Передерій, О.Ю. Губська, О.А. Перекрестова. – К., 2005. – 29 с.
2. Целиакія. Про проблеми діагностики та лікування цієї хвороби в Україні // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 7. – С. 24-26.
3. Лобачева Н. Л. Технологічні аспекти формування структури виробів з безглютенової борошняної сировини / Н. Л. Лобачева, О. М. Шаніна // Вісник ХНТУСГ ім.

НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Посмітний С., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В даний час однією з найбільш актуальних тем, що обговорюються в суспільстві, є здорове харчування. У засобах масової інформації та мережі Інтернет ведеться активна пропаганда здорового способу життя і раціонального харчування, як невід'ємних елементів стилю життя сучасної людини. З боку населення збільшується кількість онлайн-запитів про здорову їжу. Можна відзначити, що все більше споживачів переходять на здоровий спосіб життя і включають в свій раціон продукти оздоровчого та профілактичного харчування.

Отже, розробка нових харчових продуктів для різних груп населення – актуальне завдання в рішенні проблеми здорового харчування. Важливу роль в сучасних дослідженнях грає розробка продуктів профілактичного призначення, які здатні покращувати функціонування як певних органів і систем людини, так і всього організму в цілому.

На сьогоднішній день, солодоші та різні кондитерські вироби користуються великим попитом серед населення. Але багато з таких виробів є шкідливими для організму, так як більшість компонентів не відповідають вимогам сучасної концепції

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

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