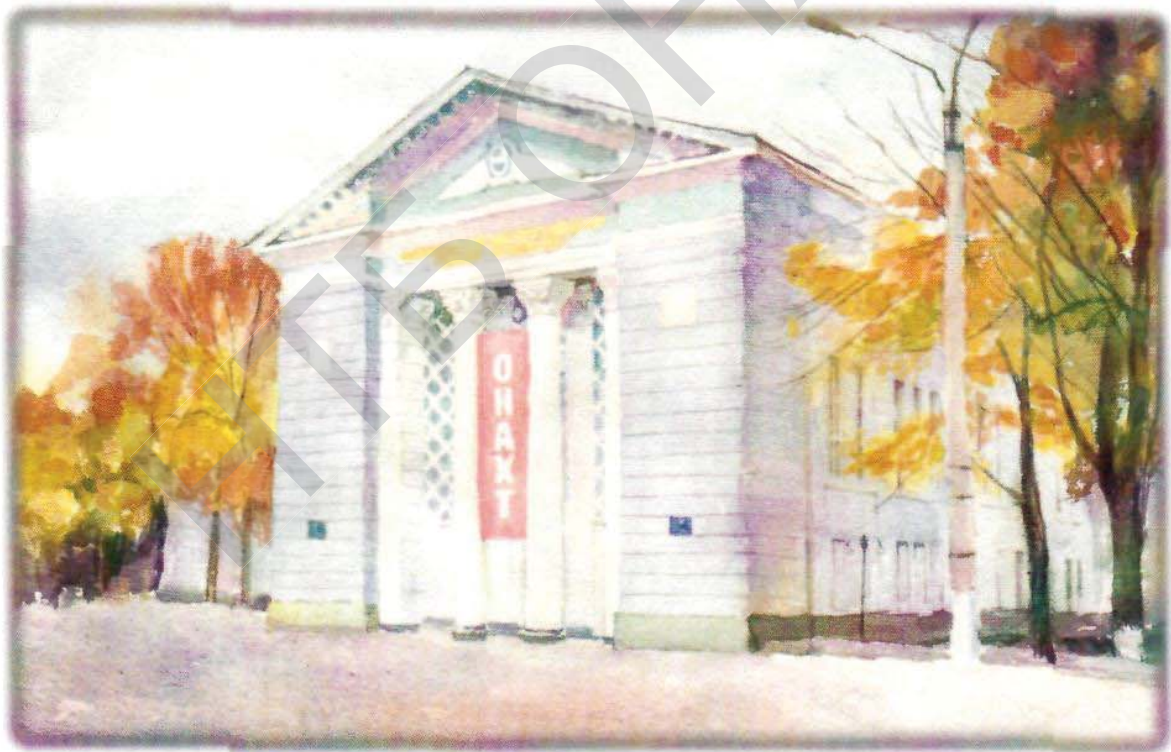


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

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 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

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

СУМІШІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЕФЕКТИВНІСТЮ

Радіо М.І., магістр I року навчання факультету ТХПМКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна,

Рослинні жири корисні тим, що в них містяться мононенасичені і поліненасичені жирні кислоти. Завдяки цим кислотам краще засвоюються вітаміни, необхідні для нормального функціонування організму. Олії рослинного походження, наприклад, такі, як соняшникова та лляна є джерелами поліненасичених жирних кислот ω -6 і ω -3 [1].

Соняшникова олія містить поліненасичені жирні кислоти родини ω -6 50,0-75,0 %, але практично не містить поліненасичені жирні кислоти родини ω -3 [2].

Лляна олія містить у своєму складі безліч корисних речовин, багата фенольними сполуками рослинного походження, що мають антиоксидантні та протипухлинні властивості. Вітаміни групи В (В₁, В₂, В₃, В₅, В₆, В₉), що містяться в лляній олії, підтримують як фізичне, так і емоційне здоров'я людини та вона унікальна в першу чергу наявністю поліненасичених жирних кислот ω -3 [3].

Ці кислоти не виробляються організмом людини, але життєво необхідні для його нормального функціонування, адже саме з них синтезуються всі інші необхідні жири. Саме ω -3 покращує здоров'я серцево-судинної системи і мозку. Поліненасичені жирні кислоти можуть надходити з раціоном у різних кількостях, але реалізація їх біологічної дії можлива лише при зазначеному співвідношенні есенціальних кислот. В даний час був зафіксований факт зменшення ω -3 в раціоні людини, тому сьогодні незамінним кислотам класу ω -3 приділяється підвищена увага в харчовій промисловості. Олії із заданим складом ПНЖК можна отримати у результаті змішування (купажування). Перед тим як створити суміші з рослинних олій їх рафінують [3].

Рафінація – це складний комплекс різних фізичних та хімічних процесів, застосування яких дозволяє обрано впливати на супутні речовини, послаблюючи їх зв'язок з триацилгліцеридами та виводячи їх з олії. Шляхом купажування та попереднього рафінування олій, можна одержати продукт із збалансованим жирнокислотним складом поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) ω -6 та ω -3, з високою біологічною ефективністю, який буде мати гарні органолептичні показники, невисоку собівартість. Перспективним вважається застосування таких купажованих рослинних олій не тільки для безпосереднього використання в раціоні харчування, але і для використання їх при отриманні інших жирових продуктів (маргарину, майонезу, соусів тощо), які б мали збалансований жирнокислотний склад, гарні органолептичні показники, невисоку собівартість і були б конкурентоспроможною продукцією [4].

Література:

1. Здорове харчування – проблема української нації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://peoplefirst.org.ua/uk/articles/healthy-nutrition-the-problem-of-the-ukrainian-nation>.
2. О'Брайен, Р. Жиры и масла: Производство, состав и свойства, применение [Текст] / Р. О'Брайен. – 2-е изд.; // пер. с англ. В.Д. Широкова. – 2007. – 752 с.
3. Левицкий, А. П. Идеальная формула жирового питания [Текст] / А. П. Левицкий. – Одесса: НПА «Одесская Биотехнология». – 2002. – 62 с.

4. Чумак, О. П. Научно-практические основы технологии жиров и жирозаменителей : учебн. пособ. [Текст] / О. П. Чумак, Ф. Ф. Гладкий. – Х.: НТУ «ХПИ». – 2006. – 175 с.

Науковий керівник – к.т.н., ст. викладач Котляр Є.О.

ОБҐРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КУЛЬТУР ТА СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИТЦВА МОЛОЧНО-СПЕЛЬТОВИХ ПРОДУКТІВ

Рамазашвілі Г.Р., магістрант II-го курсу факультету ТХШКЗЕ та Т,
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

У світі сьогодні інтенсивно розвивається теорія моделювання харчових продуктів із заданими хімічним складом, згідно якої харчові продукти повинні не тільки підтримувати енергетичний баланс організму, але й бути адекватними особливостям процесу травлення людини, які склалися в процесі еволюції, а також забезпечувати певний функціональний вплив на організм людини. Це досягається, в першу чергу, за рахунок використання сировини, яка виробляється на території, де проживає людина, є найбільш фізіологічною для неї, сприяє адекватному сприйняттю харчових продуктів системою травлення, підвищенню ступеню засвоєння харчових нутрієнтів та подовженню тривалості життя. Принципам збалансованого харчування найбільш повно відповідають харчові продукти, вироблені із комбінованих молочно-рослинних систем, які найбільш повно відповідають формулі збалансованого харчування для цільової категорії споживачів, у т.ч. для військовослужбовців.

Сьогодні у деяких регіонах України у сільській місцевості почалося відродження вирощування «забутих» зернових культур, зокрема, спельти, яка містить білка на 28 % більше, жирів – в 1,6 разів більше, мінеральних речовин – на 22 % більше, ніж класичні сорти пшениці. Поряд із цим, спельта має меншу кількість вуглеводів на 7,6 % (в т.ч. крохмалю – на 20 %), загальний вміст харчових волокон у спельті вищий, ніж у пшениці, але вона містить менше клітковини. Тому борошно спельти доцільно використовувати як сировинний інгредієнт у виробництві молочно-рослинних продуктів зі збалансованим хімічним складом.

Метою представленого дослідження стало визначення оптимальних співвідношень молока незбираного, борошна спельти та бакконцентрату *FD DVS ABT-2*, який містить змішані культури *S. thermophilus* + *L. acidophilus La-5* + *B. animalis Bb-12* у кількості $(5-6) \times 10^{10}$ КУО/г, для виробництва молочно-спельтових продуктів зі збалансованим співвідношенням білків : жирів : вуглеводів для різних категорій населення, у т.ч. для дорослих здорових людей (1:1:4) та військовослужбовців (1:1:6).

Оптимізацію складу молочно-спельтової основи та визначення раціональної концентрації бакконцентрату *FD DVS ABT-2* здійснювали з використанням поверхні відклику. Критеріями оптимізації були: концентрація життєздатних клітин *B. animalis Bb-12* і змішаних культур лактобактерій у ферментованих побіотичних згустках, їх титрована кислотність, синерезис, органолептичні показники, а також комплексний показ-

БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ	
Донченко В.В., Ганічева А.О.	137
МОРОЗИВО ЯК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кищенко О.О.	138
ВИБІР ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ У РЕЦЕПТУРАХ ЙОГУРТОВИХ МОЛОЧНО-РИСОВИХ ПРОДУКТІВ	
Копійко А.В.	140
КОМБІНОВАНІ ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ПРОДУКТИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ І ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА	
Копійко А.В., Рамазашвілі Г.Р.	141
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С	
Лимаренко А.О., Усатюк С.І.	142
КРОХМАЛЬ «LUSKEVU CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ	
Парахонич В.Я.	143
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ	
Пугаєва С.А.	144
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН	
Пшеничная Л.С., Петкова Н.В.	146
СУМІШІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЕФЕКТИВНІСТЮ	
Радіо М.І.	147
ОБҐРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КУЛЬТУР ТА СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-СПЕЛЬТОВИХ ПРОДУКТІВ	
Рамазашвілі Г.Р.	148
МОРОЗИВО З «ЛЕГКИМИ» ГРЕЧАНИМИ ЗЕРНАМИ	
Стельмах А.	149
МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ	
Цупра О.С.	150

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ	
Богун В.В.	153

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.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**