

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

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

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна  
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., 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**

## ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Парахонич В.Я., магістр кафедри ТМЖіПКЗ,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Тенденції розвитку сучасної молочної промисловості націлені на раціональне використання ряду природних добавок з корисними для організму людини харчовими нутрієнтами. Способом вирішення цієї проблеми є раціональне поєднання молочної основи в продуктах повсякденного харчування з натуральними харчовими інгредієнтами, які мають перевагу за рахунок своїх технологічних властивостей.

Останні роки значний сегмент таких добавок у молочній промисловості представлений гідроколоїдами вуглеводної природи, які мають статус харчових добавок і використовуються як загусники, гелеутворювачі, стабілізатори.

Більшість із гідроколоїдів (наприклад, камедь ріжкового дерева, гуарова камедь, гуміарабік, пектин та ін.) сприяють зниженню рівня холестерину в крові, деякі з них (наприклад, інулін, гуміарабік) проявляють пребіотичні ефекти. Вони стійкі до дії ферментів і не перетравлюються в шлунку і в тонкому кишечнику, ферментуються в товстому кишечнику, утворюючи коротколанцюгові жирні кислоти, що стимулює ріст корисних бактерій, особливо біфідобактерій.

Асортимент гідроколоїдів на сьогодні дуже широкий. Серед них виокремлюють комерційно важливі гідроколоїди: целюлоза, крохмаль, пектин, гуміарабік, агар, карагінан, альгінат, желатин, ксантанова камедь, декстран, гуарова камедь та камедь ріжкового дерева, які використовуються вже в молочній промисловості та є об'єктами багатьох наукових досліджень.

Метою представленої дослідницької роботи є одержання молочних десертів певної текстури на основі кисломолочного сиру з використанням ряду модифікованих крохмалів.

Модифіковані крохмалі (особливо зшиті, гідроксипропільовані, резистентні), проявляють технологічні властивості: забезпечують низьку водозв'язувальну властивість, покращують органолептичні властивості продуктів, текстуру. Завдяки сумісності з молочним білком є більш ефективними загусниками і стабілізаторами в продуктах із низьким вмістом жирів або низькокалорійних молочних продуктів.

Фізіологічні властивості проявляються в позитивному впливі на біохімічні процеси в товстому кишечнику і регулюванні глюкозного й інсулінового метаболізму.

Завдяки цьому модифіковані крохмалі широко використовуються в молочній промисловості при виробництві йогуртів, морозива, молочних десертів.

Взагалі, вибір модифікованих крохмалів зумовлений їхніми чисельними функціями та простотою використання. При виборі необхідного модифікованого крохмалю враховували властивості розроблюваного кисломолочного десерту, на які крохмаль миг

би певним чином впливати, а також його вплив на процес виробництва цільового продукту.

Досягнення необхідної структури десертів також залежить від правильного термічного оброблення крохмалю, умов гомогенізації, технологічно обумовленого співвідношення кисломолочної основи та модифікованого крохмалю.

Під час розробки десерту враховували як сенсорні властивості, так і спосіб виробництва, супутні інгредієнти та очікуваний термін зберігання (не менше 14 діб).

Науковий керівник – к.х.н., доцент Севастьянова О.В.

НТТБ ОНАХТ

ФЕРМЕНТОВАНІ БІФІДОВМІСНІ МОЛОЧНО-КУКУРУДЗЯНІ НАПОЇ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ Лукіна Л.А.....	133
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ В РЕЦЕПТУРІ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ Маковська Т.В .....	134
ШЛЯХИ ЗБАГАЧЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ВУГЛЕВОДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Мельнікова К.В., Цигура В.В .....	136
СОНЯШНИКОВА ВИСОКООЛЕЇНОВА ОЛІЯ – КРОК ДО ЗДОРОВ'Я НАЦІЇ Ніконова І.С.....	137
ВИКОРИСТАННЯ СТЕРИЛІЗОВАНОГО ПЮРЕ ГАРБУЗА В ТЕХНОЛОГІЯХ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З АРТЕРІАЛЬНОЮ ГІПЕРТЕНЗІЄЮ Окуневська С.О .....	138
РАЗРАБОТКА СЫВОРОТОЧНО-БЕЛКОВОГО ДЕСЕРТА «ЛАКОМКА» НА ОС- НОВЕ ТЕРМОКИСЛОТНОГО БЕЛКОВОГО ПРОДУКТА Павлистова Н.А .....	139
ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Парахонич В.Я .....	140
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДІСТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ ШЛЯХОМ ЗБАГАЧЕННЯ $\beta$ -КАРОТИНОМ Передрій О.О., Окуневська С.О .....	141
ТЕХНОЛОГІЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЙ, ЖИРІВ ТА ЇХ СУМШЕЙ КАПСУЛЬОВАНИХ Пивоваров П.П., Гринченко О.О., Неклеса О.П., Коротаєва Є.О.....	142
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ З ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМ ПРИДАТНОСТІ Пилипенко О.В., Кітченко Л.М.....	143
ВИКОРИСТАННЯ БІФІДОБАКТЕРІЙ У КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ З ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМ ЗБЕРІГАННЯ Пилипенко О.В., Окуневська С.О .....	144

## **ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРПРОДУКТІВ**

ВПЛИВ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА Бабак А.М.....	147
ЗАСТОСУВАННЯ ФЛАВОНОЇДІВ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ Бордунова В.В .....	148

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**30 вересня - 2 жовтня 2016 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

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

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

---

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87