

**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**

ном К (41,7%), біотином (30,0%), фолієвою кислотою (20,5%), вітаміном РР (19,8%), вітаміном В<sub>6</sub> (12,4%).

Основу мінерального складу маку становить: марганець (в 100 г - 335,5% добової норми), хром (241,6%), кобальт (180,0%), мідь (171,0%), кремній (166,7%), нікель (146,7%), кальцій (132,1%), фосфор (106,9%), магній (98,8%), цинк (75,4%), сірка (64,0%), залізо (63,9%), цирконій (50,0%), калій (24,8%), селен (20,8%), ванадій (20,5%), молібден (13,3%).

Таким чином, споживання низьколактозного йогурту збагаченого насінням маку забезпечить організм людини вітамінами, макро- та мікроелементами та сприятиме виведенню з організму іонів важких металів.

Науковий керівник - к.т.н., доцент, Усатюк С.І.

## **ВИРОБНИЦТВО ТОНІКІВ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ І ЕКСТРАКТУ КВІТІВ *TAGETES PATULA***

**Гончарук Я.А., магістрант II-го курсу факультету ТХППКЗЕ та Т,  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

Обличчя людини – це її візитна картка. Це перше, на що звертають увагу при зустрічі. Щоб воно залишалося красивим, свіжим і привабливим, потрібен спеціальний догляд. Шкіра обличчя постійно стикається з негативним впливом різних зовнішніх факторів. Крім того, на ній видно сліди втоми, фізичних перевантажень і стресу. Згодом шкіра втрачає свою свіжість, на ній з'являються зморшки, вона тьмяніє і стає менш привабливою.

Догляд за обличчям передбачає цілий ряд процедур: умивання, очищення, живлення, зволоження, тонізація. Для цього необхідно підібрати правильні засоби. Якщо засобами для вмивання і зволожуючими кремами користуються практично всі, то продукцією для тонізації – дуже мало. А ця фаза догляду не менш важлива. Найкращим засобом для тонізації шкіри обличчя вважається тонік – очищаючий, тонізуючий рідкий засіб. Він прибирає з шкіри бруд, залишки мила і косметики, зайві виділення сальних залоз, очищає пори.

Тонік позитивно впливає на шкіру обличчя: виконує захисну функцію, нейтралізуючи вплив жорсткої води на шкіру; нормалізує рівень кислотності (рН); має антисептичний ефект, дбайливо знищує шкідливі мікроорганізми; живить шкіру антиоксидантами, ці активні речовини сприяють уповільненню процесу старіння шкіри; знімає набряклість і почервоніння зі шкіри; покращує ефект впливу денного і нічного крему, забезпечуючи краще їх проникання у епідерміс; покращує циркуляцію крові в шкірі обличчя; розгладжує мимічні зморшки.

При виборі тоніка дуже важливо звертати увагу на його склад, в нього можуть входити як натуральні речовини, так і хімічні. Компоненти тоніка: *етиловий спирт* – це основа продукту, він розширює пори, допомагає очищувати шкіру від зайвих елементів. Кількість спирту залежить від особливостей продукції: для жирної шкіри використовують більше спирту (його вміст може складати до 50% продукту); *матуюча речовина* – головний активний компонент тоніка, який зволожує і тонізує шкіру, забезпечує рівний тон, захищає від подразнень (дія цього компонента – не більше трьох годин); *додаткові поживні речо-*

вини – це обов'язкові компоненти тоніка. Як правило, вони відіграють роль ароматизаторів, але натурального походження. Зазвичай, в якості поживних речовин використовують ефірні і рослинні олії, лікарські рослини, пантенол, вітаміни; *саліцилова кислота* – додатковий компонент, який має антибактеріальний ефект (найчастіше нею користуються при лицьових висипаннях, вуграх, акне).

Метою представленої роботи стала розробка основи для натуральних тоніків з «живими» пробіотиками. З огляду на вимоги до продуктів, за сировину для їх виробництва використано три компоненти у оптимальних співвідношеннях: освітлену сирну сироватку (матуючу речовину), ферментовану пробіотичними культурами *L. acidophilus* та *Bifidobacterium* (молочна та оцтова кислоти даного компоненту продукту забезпечують необхідне значення рН та антибактеріальний ефект по відношенню до патогенних і умовно-патогенних бактерій); спиртовий екстракт сухих квітів *Tagetes patula*, отриманий за розробленим авторами способом, як джерело етилового спирту, натуральних антиоксидантів, антисептиків і ароматизаторів; ефірна олія *Tagetes patula*, отримана зі шроту квітів після екстрагування БАР водно-спиртовим розчином.

Наукові керівники – докт. техн. наук, професор Ткаченко Н.А.,  
канд. техн. наук, доцент Вікуль С.І.

## ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖІВ ЯК ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА САЛАТНОЇ ОЛІЇ

Дец Н.О., канд. техн. наук, доц.,  
Попик А.О., магістрант I року навчання факультету ТХПКЗЕІТ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сучасне виробництво продуктів харчування перейшло на новий рівень розвитку, коли продовольча програма повинна вирішувати проблему задоволення не тільки потреб населення в окремих харчових продуктах, але і забезпечувати їх збалансованість за основними нутрієнтами. Переваги використання рослинної олії для корекції кількості поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) і жиророзчинних вітамінів перед лікарськими препаратами, що їх містять, полягають в тому, що рослинна олія є традиційним харчовим продуктом, не дає ускладнень в організмі, а також значно дешевше лікарських препаратів, що важливо для малозабезпечених груп населення.

За даними дієтологів, оптимальне співвідношення жирних кислот в добовому раціоні дорослої людини повинно складати: 30 % насичені кислоти, 50-60 % - мононенасичені, 10-20 % - поліненасичені. При цьому співвідношення лінолевої і ліноленової кислот повинно бути біля 10:1.

Одним з перспективних способів забезпечення організм людини ПНЖК є створення купажованих рослинних олій з оптимальним складом жирних кислот.

Пряно-ароматична сировина, яка використовується в технологіях харчових продуктів, містить речовини, які проявляють одночасно як антибіотичну, так і антиоксидантну активності. Вибір пряно-ароматичної сировини для виробництва салатних олій обумовлений доступністю на території України та цільовою доцільністю застосування у виробництві кулінарних продуктів, наприклад салатів, м'яса та риби

ПРАВОВИЙ ОБРІС ЗАКОНОДАВСТВА ЩОДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІЖНОМУ СЕРЕДОВИЩІ	
Тараненко В. В., Яворська Я.Л. ....	123
ЧИ Є МІСЦЕ ДЛЯ ДЕСЕРТІВ У РАЦІОНІ ЛЮДЕЙ, ЯКІ ДОТРИМУЮТЬСЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ?	
Фортуна Н. В. ....	124
ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ	
Чебан М.М. ....	125
ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	
Черненко С.О. ....	126
METHOD FOR PRODUCING OF FOOD COLORANT	
Sharova I. ....	127
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУЛІНАРІЇ	
Шарова І.В. ....	128
ОСНОВНІ ПІДХОДИ ЩОДО СКЛАДАННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІДАКТИКИ ДІАБЕТУ II ТИПУ	
Шульга О.К. ....	129

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

«ПОЛЕЗНОЕ» МОРОЖЕНОЕ – НИЗКОКАЛОРИЙНИЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ВСЕХ	
Алеева Е.О. ....	132
АКТУАЛЬНІСТЬ ЗБАГАЧЕННЯ НИЗЬКОЛАКТОЗНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРІДІЄНТАМИ	
Голубєва М.О. ....	133
ВИРОБНИЦТВО ТОНІКІВ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ І ЕКСТРАКТУ КВІТІВ TAGETES PATULA	
Гончарук Я.А. ....	134
ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖІВ ЯК ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА САЛАТНОЇ ОЛІЇ	
Дец Н.О., Попик А.О. ....	135
ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК У ПЕРШОМУ ТРИМЕСТРІ ВАГІТНОСТІ	
Дец Н.О., Дрозд Є.С. ....	136
ВИКОРИСТАННЯ ЛІЗАТІВ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР ЛАКТО- І	

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**