

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

здорового харчування. Саме це і провокує в більшості випадків різні захворювання як імунної так і травної системи.

Кондитерські вироби завжди були популярними серед різних верств населення, але є не завжди корисними для організму людини. Тому розробка цукерок-ірисок з фундуковою пастою на основі тільки натуральних продуктів на сьогоднішній день є актуальною.

На підставі проведених теоретичних та експериментальних досліджень було розроблено рецептуру та інноваційну технологію виготовлення цукерок профілактичної спрямованості, яка за своїм хімічним складом забезпечує фізіологічні потреби організму у нутрієнтах та запобігає порушенням обміну речовин.

Науковий керівник – доц. Золовська О.В.

### Література

1. Global Statistical Review 2014 – 2015: Nut and Dried Frut — Spain: INC, 2016. 76 p.
2. Сатіна Г.М., Попова О.П. Фундуковому саду бути. Агронавігатор. 2017. № 10. С. 42 – 45.

## ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ

Бакун. А.О., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ГРТБ

Київський національний університет харчових технологій, м. Київ

**Вступ.** Одним із напрямків розвитку харчової промисловості, пов'язаним із поліпшенням нутрієнтних показників продуктів харчування, є збагачення їх натуральною рослинною сировиною. Метою роботи є аналіз хімічного складу плодів кумквату, для подальшого використання у збивних білкових рецептурах, як сировину для збагачення віта-мінного і нутрієнтного складу.

**Матеріали та методи.** Об'єктом дослідження є плоди кумквату. Методом вивчення літературних джерел, було визначено нутрієнтного та вітамінного складу даної сировини, доцільність використання у збивних холодних десертах.

**Результати.** В ході вивчення хімічного складу кумквату, було визначено: Кумкват – рід цитрусових рослин родини рутових, незвичайний мініатюрний цитрус, який не вимагає очищення перед вживанням і тому дуже популярний. Смак цього фрукта представлений цікавим поєднанням легкої терпкості, ментолового присмаку цедри і соковитості апельсинової м'якоті. Кумквати додають в салати і коктейлі, використовувати для приготування вітамінних напоїв та десертів. Хімічний склад:

Складові речовини	Кількість елементу на 100 грам продукту	Складові речовини	Кількість елементу на 100 грам продукту
Білків	1.880г	Залізо	0,860 мг
Жирів	0.860 г	Цинк	0,170 мг
Вуглеводи	15.900 г	Вітамін С	43,900 мг
Харчові волокна	6.500 г	Вітамін В1	0,037 мг
Моносахариди	9.300 г	Вітамін В2	0,090 мг
Калій	186.0 мг	Вітамін В3	0,429 мг

Кальцій	62,00 мг	Вітамін B5	0,208 мг
Магній	20,00 мг	Вітамін B6	0,036 мг
Фосфор	19,00 мг	Вітамін А	290 мг
Натрій	10,00 мг	Вітамін Е	0,015 мг
Мідь	0,095 мг	<b>Енергетична цінність</b>	<b>71.000 ккал</b>

Вплив на організм: завдяки невисокій калорійності, 71 кал на 100 г кумкват є дієтичним продуктом. Його рекомендується вживати тим, хто страждає ожирінням і бажає скинути зайві кілограми. Цікаво, що кумкват надзвичайно корисний і для нервової системи людини. Його можна використовувати для лікування депресій, апатій, неврозів, для зняття синдрому хронічної втоми, для нормалізації емоційного фону, заспокоєння, зменшення чутливості, зняття наслідків стресу та напруги. Вважається, що цей плід неодмінно повинен бути частиною раціону тих людей, які займаються інтелектуальною працею і чиї робочі обов'язки пов'язані із спілкуванням. Недарма древні вважали кумкват їжею мудреців. Тож вживання цих плодів, або застосування, як сировину для збагачення готових страв буде доцільним та дуже корисним, особливо для тих, хто шукає додаткових джерел вітамінів та нутрієнтів в продуктах з малою калорійністю.

**Висновок.** Проведені дослідження дозволили визначити вплив додавання пюре кумквату на фізико-хімічні та органолептичні показники яблучного самбуку. Було встановлено, що найкраще співвідношення пюре кумквату і яблучного пюре 25% і 75% відповідно.

Наукові керівники: доц. Корецька І.Л., доц. Кравчук Н.М.,  
ас. Польовик В.В.

#### Література

1. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

## ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ

Ульянич А.О., студентка II курсу кафедри археології та етнології України  
факультету історії та філософії

Одеський національний університет імені І.І.Мечникова, м. Одеса, Україна

В умовах поліетнічного суспільства, усвідомлення етносом своєї спільності і цілісності, своєї самотності і унікальності набуває особливого значення, перш за все, з точки зору збереження етнічної групи. Основа спільності формується ознаками, склад і зміст яких є предметом наукових дискусій. Етнічну унікальність народів можна простежити і через особливості національної кухні, яка тонко і автентично розкриває особливості національної культури харчування, специфічні способи культурного самовираження і самоствердження.

В системі культурних маркерів певного етносу кухня виступає природним національним феноменом, що розвивається стихійно, але відповідно до внутрішніх закономірностей, і являє собою механізм формування етнічної ідентичності на рівні повсякденності. Процес приготування їжі і її прийняття виступають своєрідним

**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