

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

пищевую ценность масел или затрудняют их использование в технологиях пищевых продуктов.

Другой причиной, обуславливающей необходимость модификации жирнокислотного состава, является разработка жировых продуктов, не содержащих транс-изомеров жирных кислот, потребление которых является серьезным фактором риска для здоровья человека. Решение этой задачи связано с заменой гидрогенизированных по традиционной технологии жиров, основных источников транс-изомеров жирных кислот, на натуральные растительные масла, имеющие твердую консистенцию, или их фракции (пальмовое, кокосовое, пальмоядровое), а также с применением таких методов модификации жирнокислотного состава как направленная переэтерификация или гидрогенизация по усовершенствованной технологии с жестким контролем концентрации транс-изомеров жирных кислот.

Научные руководители – д-р.техн.наук, проф. Егоров Б.В.,
д-р. техн. наук, проф. Ткаченко Н.А.

КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА

**Могиланская Н.А., канд.техн.наук, доцент,
Краснощока О.О., студент ОКУ «магистр» факультета ТиЭПиПКС
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Купажирование растительных масел является эффективным технологическим приемом достижения заданного соотношения жирных кислот различных типов путем создания двух- или многокомпонентных систем из натуральных растительных масел.

В настоящее время создание новых функциональных продуктов питания является одним из перспективных направлений, которое заключается в разработке новых купажей растительных масел, обладающих оптимизированным жирокислотным составом с рекомендуемым соотношением кислот ω -3: ω -6.

Это направление не требует больших финансовых вложений, сложного оборудования и затрат времени, поэтому разработки технологических основ получения смешанных рафинированных и нерафинированных растительных масел с оптимальным или улучшенным составом жирных кислот в настоящее время относятся к наиболее актуальным и перспективным в масложировой отрасли.

Широко представленные на рынке масла – подсолнечное, кукурузное, соевое не полностью удовлетворяют потребности организма в полиненасыщенных жирных кислотах, и, как следствие, большинство украинцев испытывают в них недостаток. По современным представлениям в рационе здорового человека соотношение ω -3: ω -6 ПНЖК должно составлять (9...10):1. Ни одно из вырабатываемых растительных масел не имеет необходимого соотношения, поэтому составляются смеси.

Создание купажей со сбалансированным жирнокислотным составом из растительных масел, наиболее доступных, технологически удобных и широко используемых в производстве является актуальным направлением развития масложировой отрасли Украины.

Предпочтение при проектировании смесей необходимо отдавать растительным маслам широко распространенным на рынке, содержащие большое количество лино-

левой и линоленовой кислот.

Купажированные растительные масла должны быть из доступных, достаточно распространенных масел с приемлемыми вкусовыми качествами, обладающие коммерческой привлекательностью. Тогда их можно отнести к функциональным продуктам питания, обеспечивающим организм человека полиненасыщенными жирными кислотами и использовать непосредственно в пищу в качестве салатного масла, жировой основы майонезов и как лечебно-профилактический продукт.

РОЗРОБКА ДРАГЛЕПОДІБНОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ СПОРТСМЕНІВ

**Міклашевська Ю.Б., аспірант кафедри ТтаЕХП
Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ**

Однією з найважливіших проблем підготовки висококваліфікованих спортсменів є розвиток рухових здібностей і, зокрема, витривалості. Витривалістю називається здібність організму до тривалого виконання якого-небудь фізичного навантаження без зниження його ефективності, іншими словами, витривалість протиставляється процесу втоми.

Втома – це тимчасове зниження працездатності, що виникає в процесі виконання вправ і сигналізує про наближення несприятливих біохімічних і функціональних порушень в організмі, що призводять до неможливості продовження роботи чи значного зниження її ефективності. Розвиток втоми, що виникає при виконанні роботи, залежить від багатьох внутрішніх та зовнішніх факторів. Основними причинами втоми при виконанні тривалих вправ значної і помірної потужності є фактори, пов'язані зі зниженням рівня енергозабезпечення працюючих м'язів (вичерпання внутрішнього м'язевого запасу глікогену, накопичення продуктів неповного окислення жирів, розвиток гіпоглікемічного стану), а також порушення електрохімічного зв'язку у працюючих м'язах і погіршення діяльності ЦНС в умовах вираженої гіпертермії, дегідратації і зрушення електrolітного балансу. Вміст глюкози в крові в процесі виконання тривалої роботи, помітно знижується у випадку, коли тривалість вправ перевищує 90 хв. Вміст молочної кислоти і вільних жирних кислот зберігається на рівні спокою до тих пір, поки не буде досягнуто значного вичерпування вуглеводних ресурсів в організмі. З цього моменту вміст цих метаболітів в крові проявляє тенденцію до підвищення. Причини втоми при тривалій роботі можуть бути обумовлені нездатністю працюючих м'язів підтримувати задану швидкість ресинтезу АТФ через зниження вуглеводних ресурсів, а також порушення діяльності ЦНС через накопичення аміаку і кетонів в організмі. Додаткове ж уведення легкозасвоюваних вуглеводів в організм під час фізичного навантаження запобігає вираженню гіпоглікемії під час роботи і помітно підвищує працездатність при виконанні тривалих вправ. З метою запобігання накопиченню проміжних продуктів метаболізму у м'язах, використовують речовини, що сприяють буферизації або утилізації молочної кислоти в організмі. До таких, зокрема, належить бета-аланін – амінокислота, споживання якої призводить до значного підвищення вмісту карнозину у м'язах (важливого буферу, вклад якого у загальну буферну систему становить 10-20 %). Низкою досліджень було доведено, що вживання бета-аланіну приводить до підвищення порогу втомлюваності і покращення спортивних показників. Також доведено, що утилізацію молочної кислоти пришвидшує введення бурштинової кислоти. Біодоступність бурш-

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ БІОВІТАМІНОГО КОНЦЕНТРАТУ В ₁₂ Чабанова А.....	106
ДЕЯКІ СПОСОБИ НАДАННЯ МАКАРОННИМ ВИРОБАМ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Мяновський О.В.....	107
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОТРИМАННЯ КОЛАГЕНУ З РИБНОЇ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А.....	108
ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ «КОВТОК ЗДОРОВ'Я» Кушнір Н.А., Ганзієнко М.М.....	109
ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА М'ЯСОПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИБНОГО ПОЛУФАБРИКАТА Ястреба Ю.А.....	110
АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ КОЖЕН ДЕНЬ Куренкова О.О.....	111
КУЛЬТИВОВАНІ ГРИБИ ЯК ДЖЕРЕЛО ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ Нікітіна О.В., Джулінська Є.П.....	113
ЗАПІКАНКИ З КРУПІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ Кашкано М.А.....	114
ОБГРУНТУВАННЯ РЕЖИМУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗБАГАЧЕНОЇ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ «БІОЛАКТ» Авершина А.С.....	115
РАЗРАБОТКА НОВОГО МОРОЖЕНОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК Бычков С.В., Дмитриева Е.А.....	116
НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Могиланская Н.А.....	117
КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА Могиланская Н.А., Краснощока О.О.....	118
РОЗРОБКА ДРАГЛЕПОДІБНОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б.....	119
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЛЬМЕНЕЙ СВИНО-ГОВЯЖЬИХ Баранова Д.И., Пухова В.И.....	120
ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА Запаренко Г.В.....	121

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848