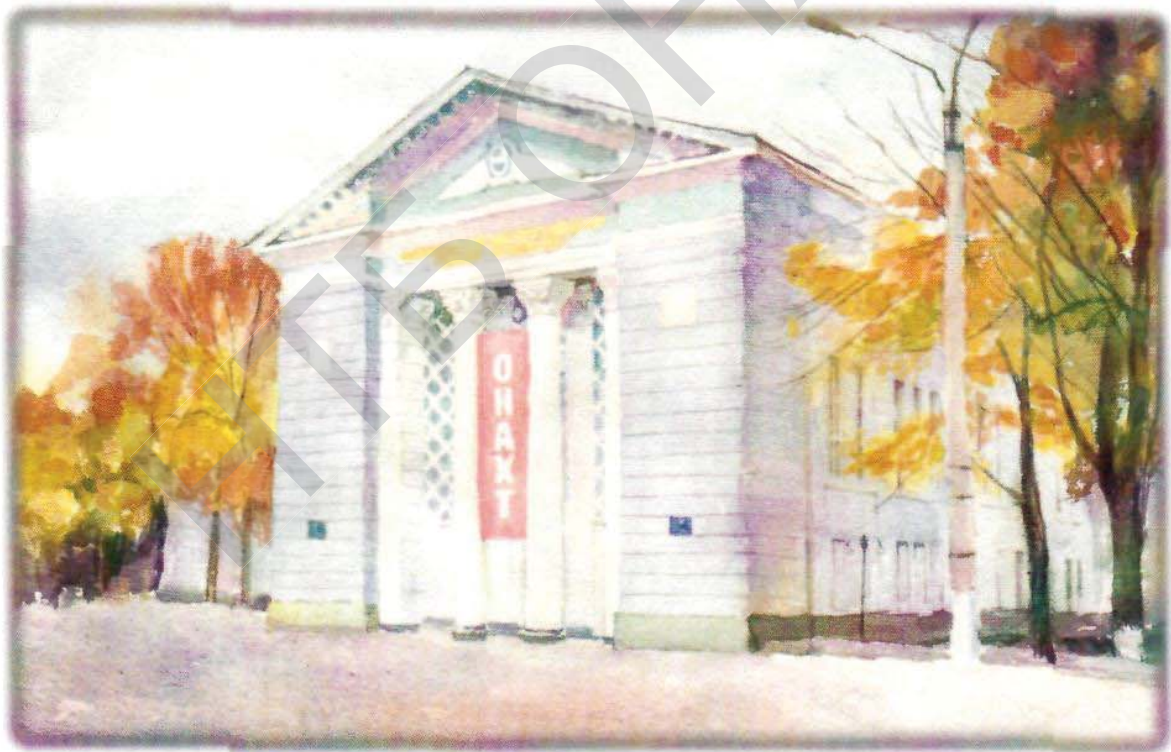


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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 ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ**

SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL

**Ushakova S.V., PhD, assistant, Sheverdieieva I.S., post-graduate student
The Department of “Processing and storage technologies of agricultural products”.
State higher education institution «Kherson State Agricultural University» Kherson**

High oleic oil contains a large amount of fat-soluble vitamins, namely A, D, E, K, F and B vitamins. Also, sunflower oil is rich in carbohydrates, proteins, minerals, lecithin, tannins, inulin.

Vitamin A is an antioxidant. It helps to maintain epithelial tissue in a normal state, normalizes the metabolism, participates in the formation of bones and teeth necessary for the normal functioning of the immune system. This vitamin supports the work of human mucous membranes, which protects our body from infection.

Vitamin E includes a group of substances - tocopherols. It is an antioxidant, and, therefore, slows down the processes of aging of the body. In addition, it protects against oxidation vitamin A, which is necessary to maintain muscle tone, improves blood circulation.

Vitamin D means a whole set of compounds. These substances are responsible for the normal absorption of phosphorus and calcium in the intestine, play a key role in the formation of bones and teeth, help in the functioning of the immune system, and even have anti-carcinogenic properties.

Vitamin K plays an important role in the metabolism in bones and connective tissue, regulates the absorption of calcium, responsible for the processes of blood coagulation necessary for the normal functioning of the kidneys.

Vitamin F or a complex of polyunsaturated fatty acids plays a very important role in the metabolic processes of the body. Unsaturated fatty acids are needed for the cardiovascular system functioning. They improve the blood flow, prevent the development of atherosclerosis, strengthen immunity, accelerate healing of wounds.

Group B vitamins are involved in cell metabolism, energy metabolism, and provide normal functioning of the nervous system. The functioning of the immune system, the ability to cope with stress, with mental and emotional stress also depend on this complex of vitamins.

Lecithin is a phospholipid that participates in the formation of cell membranes, especially in the nerve fibers and the brain. It is a good hepatoprotector (protects liver cells), it is used in the treatment of liver and gallbladder diseases.

Tannins exhibit astringent, anti-inflammatory, anti-hemorrhagic, somewhat anesthetizing, antimicrobial and antidiarrheal activity. They are widely used in the treatment of gastrointestinal, intestinal and uterine bleeding, diseases of the respiratory tract, genitourinary system, disorders of the function of the digestive canal.

Inulin - a widely distributed in nature reserve polysaccharide, the polycarboxylic chain of which consists predominantly of D-fructose residues, which are interconnected with 1, 2-glucosidic links. It is used as a substitute for starch and sugar in diabetes mellitus, in industry - for the production of fructose, it promotes the strengthening of the immune system, the improving of body metabolism.

Linoleic acid is involved in fat and protein metabolism and reduces cholesterol levels in the blood. It improves the assimilation of fats and especially fat-soluble vitamins, protects cells from premature aging through the strengthening of cell membranes, promotes the production of enzymes that improve digestion. Linoleic acid maintains a normal hormonal balance, as it participates in the synthesis of prostaglandins. It enhances the immunity, takes part

in the reduction of smooth muscle of the heart, stomach and uterus, improves the condition of the skin and hair.

ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ

**Ушакова С.В., к. с.-г. н., асистент, Шевердєєва І.С., аспірант
кафедра «Технологій переробки та зберігання с.-г. продукції» ДВНЗ
«Херсонський державний аграрний університет»
м. Херсон, Україна**

Актуальною проблемою для сучасного споживача є вибір не лише оптимально поживних, але й корисних продуктів. Адже сьогодні широко поширені такі захворювання як ожиріння та цукровий діабет. Серед українських дітей 82 % у зоні ризику ожиріння, а кількість пацієнтів з цукровим діабетом становить більше 400 мільйонів у світі. Люди з таким діагнозом потребують особливого харчування.

Дієтологи стверджують, що найбільший ворог для даної категорії споживача – цукор. Штучні підсолоджувачі можуть блокувати здатність організму оцінювати кількість калорій, що надходять, а це веде до переїдання і набору ваги. Перспективним напрямом вирішення даної проблеми є впровадження технологій оздоровчих продуктів з використанням природних замінників цукру.

До оздоровчих продуктів відносяться й кисломолочні, які займають суттєве місце у світових ресурсах продовольчої продукції, сприяють роботі шлунково-кишкового тракту, позитивно впливають на здоров'я людини та вживаються всіма категоріями населення. Вони лідирують по зростанню обсягів виробництва та споживання. Привабливі для виробників, насамперед, з точки зору широких асортиментних можливостей. Особливої уваги заслуговують натуральні інгредієнти, які не лише надавали приємного смаку, а й позитивно впливали на здоров'я споживача. Тому перспективним напрямом заміни цукру у продуктах харчування є кисломолочна продукція, з додаванням натуральних підсолоджувачів таких як патока, сиропи клену та агави, ксиліт, стевія тощо.

Сироп агави солодший і менш густий, ніж мед, але схожий на нього за смаком сироп кактусоподобного рослини. Містить невеликі кількості кальцію, заліза, калію і магнію. До того ж сироп агави в 1,6 рази солодше цукру, а отже, витрачається досить економно. Нефільтрований і нерафінований сироп містить більше мінералів і клітковини, ніж світлий і прозорий.

Кленовий сироп містить 54 компоненти, що знижують ризик розвитку раку і діабету 2-го типу. У патоці багато мінералів і вітамінів групи В, відповідальних за енергетичний обмін.

Ксиліт - низькокалорійний підсолоджувач, який отримують з деревини берези, стебел цукрової тростини, кукурудзяних качанів. На відміну від цукру, він не перетворюється в організмі в жир, володіє низьким глікемічним індексом і слабо впливає на рівень інсуліну в крові. Але слід максимально точно дотримуватися дозволеної дози, адже підвищення його кількості може викликати розлад шлунку.

ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ	
Савчук О.О.	88
НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ	
Сильчук Т.А., Зуйко В.І.	89
ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Сінанова А., Усатюк С.	90
SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL	
Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S.	92
ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З	
ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ	
Ушакова С.В., Шевердєєва І.С.	93
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ	
Федоненко Г.Ю.	94
КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА	
ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ	
Шевердєєва І.С.	95
ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ	
КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ	
Янчик М.В., Вашека О.М., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П.	96
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА	
НЬОГО	
Базильський Д.О.	99
АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Беззодіна А.Р., Дзюба Н.А.	100
ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА	
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ	
Богомол А.В.	101
МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Дорій О.В.	102
ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ	
НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ	
Горзей О.В.	103
ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО	
НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ	
Дубина А.А., Дзюба Н.А.	104
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ	

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**