

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 1

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЗБЕРІГАННЯ
ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА,
ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ**

КОКОСОВА ОЛІЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ І БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ХОЛОДНИХ І ГАРЯЧИХ СОУСІВ

Сухар А.

Харківський торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-економічного університету

Підвищення біологічної цінності холодних соусів є актуальною проблемою в закладах ресторанного господарства. Кокосове молоко і кокосова олія підвищать харчову та біологічну цінність соусу.

В своєму складі кокосова олія містить полінасичені жирні кислоти, які життєво необхідні організму людини, так як вони не синтезуються організмом і їх можна отримати тільки ззовні. Хімічний склад кокосової олії включає в себе: кальцій, калій, магній, цинк, селен, марганець, залізо, йод, натрій, мідь, фосфор, вітаміни: А, С, Е, Н, РР, В₁, В₂, В₅, В₆, В₉, В₁₂. Олія не має запаху, має більш рідку консистенцію, у неї не має осадку [2].

Кокосове молоко складається з унікальних жирних кислот, такі як омега-3, 6 і 9. Хімічний склад кокосового молока: калій, натрій, магній, фосфор, кальцій, селен, марганець, залізо, мідь, цинк, вітаміни: С, К, Е, ніацин, фолієва кислота, піроксидин, тіамін. Крім вище сказаного в молоці знаходиться 24 амінокислоти і вуглеводи. У напої міститься велика кількість антиоксидантів, які захищають організм від токсинів і швидко виводять їх із організму [1].

Особливістю кокосової олії порівняно з іншими оліями рослинного походження є те, що вона єдина не руйнується під дією високих температур кокосова олія покращує травлення і таким чином здатна попередити захворювання кишково-шлункового тракту, підтримує роботу судин, запобігає появі інфарктів і інсультів, стимулює мозкову діяльність. Насичені жири кокосової олії володіють антимикробними властивостями і допомагають боротися з різними бактеріями, грибами і паразитами. Кокосова олія також допомагає засвоєнню вітамінів, мінералів і амінокислот. Важливим значенням для тих хто хоче схуднути є те, що вона повністю засвоюється, і не відкладається у вигляді жиру. Олія знижує відчуття голоду і прискорює обмін речовин. Ці всі вище перераховані властивості олії дають можливість для використання нового виду сировини в технологіях холодних соусів.

Отже, кокосова олія завдяки своєму складу і властивостям може розглядатися як перспективна сировина для виготовлення холодних соусів та гарячих соусів в підприємствах ресторанного господарства.

Науковий керівник – ст. викл. Жулінська О.В.

Література

1. Кокосове молоко користь і шкода продукту [Електронний ресурс] : [стаття]. - <http://osobista.in.ua/kokosove-moloko-koryst-i-shkoda-produktu-sklad-i-protypokazannya.html>. – Станом на 15.03.2019. – Назва з екрану.
2. Масло кокосове користь і шкода в харчування [Електронний ресурс] : [стаття]. - <http://osobista.in.ua/maslo-kokosove-koryst-i-shkoda-v-harchuvanni-i-kosmetologiyi.html>. – Станом на 15.03.2019. – Назва з екрану.

ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ	
Кюссе А.І.....	29
ВИВЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА З РІЗНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ	
Бойко Є.М., Баташук А.Г.....	30
УДОСКОНАЛЕННЯ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ НАСІННЄВОЇ КУКУРУДЗИ	
Віноградов Д.Г.....	32
ADJUSTING WHEAT FLOUR QUALITY BY ENZYMES: COMPARISON OF SOME ENZYMES MIXES	
Marchenkov D.....	34
КОКОСОВА ОЛІЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ І БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ХОЛОДНИХ І ГАРЯЧИХ СОУСІВ	
Сухар А.....	39
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З ВІНОГРАДНИХ ВИЧАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ЖЕЛЕ.	
Тельпіс П.І.....	40

РОЗДІЛ 2 – ХОЛОДИЛЬНА ТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ. ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПЕРЕТВОРЕННЯ ЖИРУ У ПЛАСТИЧНУ СТРУКТУРУ В ПЛАСТИФІКАТОРІ ВВ- ПМЛ	
Федорова А.П.....	43

РОЗДІЛ 3 – СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КУЛЬБАБИ ЛІКАРСЬКОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ З ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Нанграхарі К.А.....	47
БІЛКОВІ ДОБАВКИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Журба Н.О.....	48
DEVELOPMENT OF FEEDING PROGRAM FOR TILAPIA FISH	
Tkhorenko V.V. Morozovska Y.V.....	49
DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR LOW-FAT, LOW-SALT and LOW- PHOSPATES RESTRUCTED MEAT PRODUCTES	
Rabichev Oleksandr.....	51
DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR MEAT STUFFED PRODUCTS WITH IMPROVED ORGANOLEPTIC PROPERTIES	
Natalia Zubova.....	53

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