

**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**

ваних напоїв та десертів з високими органолептичними та нормованими фізико-хімічними, мікробіологічними й реологічними показниками.

Наукові керівники – докт. техн. наук, професор Ткаченко Н.А.,
канд. техн. наук, доцент Ізбаш Є.О.

КОМБІНОВАНІ ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ПРОДУКТИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ І ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА

**Копійко А.В., Рамазашвілі Г.Р., магістранти II-го курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Сьогодні можна стверджувати, що стан здоров'я військовослужбовців та низька ефективність системи медичного забезпечення Збройних Сил України перестали бути суто медичною проблемою, набули властивостей одного із факторів, який значною мірою знижує боєздатність та боєготовність українського війська, у тому числі в зоні АТО, а також створює соціальну напругу в суспільстві.

Результати вивчення стану здоров'я військовослужбовців та їх захворюваності за останні роки свідчать про наступне: рівень захворюваності у Збройних Силах України перевищує у 10-20 разів аналогічні показники у арміях країн НАТО; захворюваність бійців АТО має сталу тенденцію до збільшення; значна частина обстежених військовослужбовців мають гранично та надгранично допустимі рівні внутрішнього радіаційного забруднення; захворюваність особового складу військовослужбовців військових частин, дислокованих на радіаційно забруднених територіях значно перевищує середні показники по Збройних силах України в цілому; у харчуванні бійців АТО відзначається дефіцит білків, зокрема, тваринних, вітамінів, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот тощо. Перебування бійців у стресовому стані призводить до порушення нормальної мікрофлори кишечника, процесів травлення і обміну речовин, що знижує імунну активність організму і сприяє зростанню захворюваності.

Вищевикладене вимагає сьогодні дієвих організаційних системних заходів щодо збереження та покращення здоров'я військовослужбовців шляхом введення до їх щоденного раціону комбінованих ферментованих харчових продуктів із радіопротекторними й пробіотичними властивостями та збалансованим хімічним складом. Вживання таких продуктів надзвичайно важливо також у період лікування та/або реабілітації військовослужбовців.

Потужними радіопротекторами є білки, поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК), деякі вітаміни та мінерали. Зокрема, білки гальмують всмоктування радіоактивних речовин, підвищують загальну опірність організму і стійкість до хронічного внутрішнього опромінення за умови, що їх споживання на 10-12% вище добової норми. Тому співвідношення білків : жирів : вуглеводів у харчових продуктах із радіопротекторними властивостями для військовослужбовців повинно складати 1,1 : 1,0 : 6,0. Цільові продукти повинні містити ПНЖК у збалансованому співвідношенні, бути збагаченими віта-

мінами й мінералами та містити високу концентрацію пробіотичних культур лакто- і біфідобактерій.

При розробці інноваційних технологій комбінованих ферментованих харчових продуктів з радіопротекторними і пробіотичними властивостями, збалансованим співвідношенням основних харчових нутрієнтів та тривалим терміном зберігання для харчування військовослужбовців слід вирішити наступні завдання:

– обґрунтувати вибір вітчизняної сировини тваринного й рослинного походження, комбінування якої у оптимальних співвідношеннях дозволить отримати молочно-рослинні системи з радіопротекторними властивостями та збалансованим співвідношенням білків : жирів : вуглеводів (1,1 : 1,0 : 6,0);

– визначити спектр фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів для підсилення радіопротекторних властивостей цільових харчових продуктів для військовослужбовців та встановити рекомендовані масові частини цих інгредієнтів у розроблених молочно-рослинних системах;

– здійснити проектування й оптимізацію рецептур комбінованих ферментованих харчових продуктів зі збалансованим співвідношенням основних харчових нутрієнтів із використанням молочної й рослинної сировини та фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів із врахуванням фізіологічних потреб військовослужбовців;

– науково обґрунтувати оптимальне співвідношення культур лакто- й біфідобактерій у складі заквашувальних композицій для створення комбінованих ферментованих харчових продуктів для військовослужбовців з високими пробіотичними й органолептичними властивостями та тривалим терміном зберігання;

– обґрунтувати параметри технологічних процесів виробництва ферментованих харчових продуктів з радіопротекторними й пробіотичними властивостями, збалансованим співвідношенням основних харчових нутрієнтів та тривалим терміном зберігання для військовослужбовців, розробити інноваційні технології цільових продуктів, здійснити їх промислову апробацію.

Наукові керівники – докт. техн. наук, професор Ткаченко Н.А.,
канд. техн. наук, доцент Ізбаш Є.О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С

Лимаренко Анастасія Олександрівна, студент
Усатюк Світлана Іванівна, к.т.н. доцент
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Вступ. Молоко серед продуктів харчування займає одне з провідних місць. У харчовому раціоні людини дефіцитним є вітамін С, вміст якого в молоці 100 г продукту складає 1,3 мг.

Матеріали та методи. Об'єктом дослідження було обрано молоко вітамінізоване вітаміном С. Для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників було використано стандартизовані методи.

БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ	
Донченко В.В., Ганічева А.О.	137
МОРОЗИВО ЯК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кищенко О.О.	138
ВИБІР ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ У РЕЦЕПТУРАХ ЙОГУРТОВИХ МОЛОЧНО-РИСОВИХ ПРОДУКТІВ	
Копійко А.В.	140
КОМБІНОВАНІ ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ПРОДУКТИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ І ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА	
Копійко А.В., Рамазашвілі Г.Р.	141
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С	
Лимаренко А.О., Усатюк С.І.	142
КРОХМАЛЬ «LUSKEVU CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ	
Парахонич В.Я.	143
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ	
Пугаєва С.А.	144
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН	
Пшеничная Л.С., Петкова Н.В.	146
СУМІШІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЕФЕКТИВНІСТЮ	
Радіо М.І.	147
ОБҐРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КУЛЬТУР ТА СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-СПЕЛЬТОВИХ ПРОДУКТІВ	
Рамазашвілі Г.Р.	148
МОРОЗИВО З «ЛЕГКИМИ» ГРЕЧАНИМИ ЗЕРНАМИ	
Стельмах А.	149
МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ	
Цупра О.С.	150

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ	
Богун В.В.	153

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**