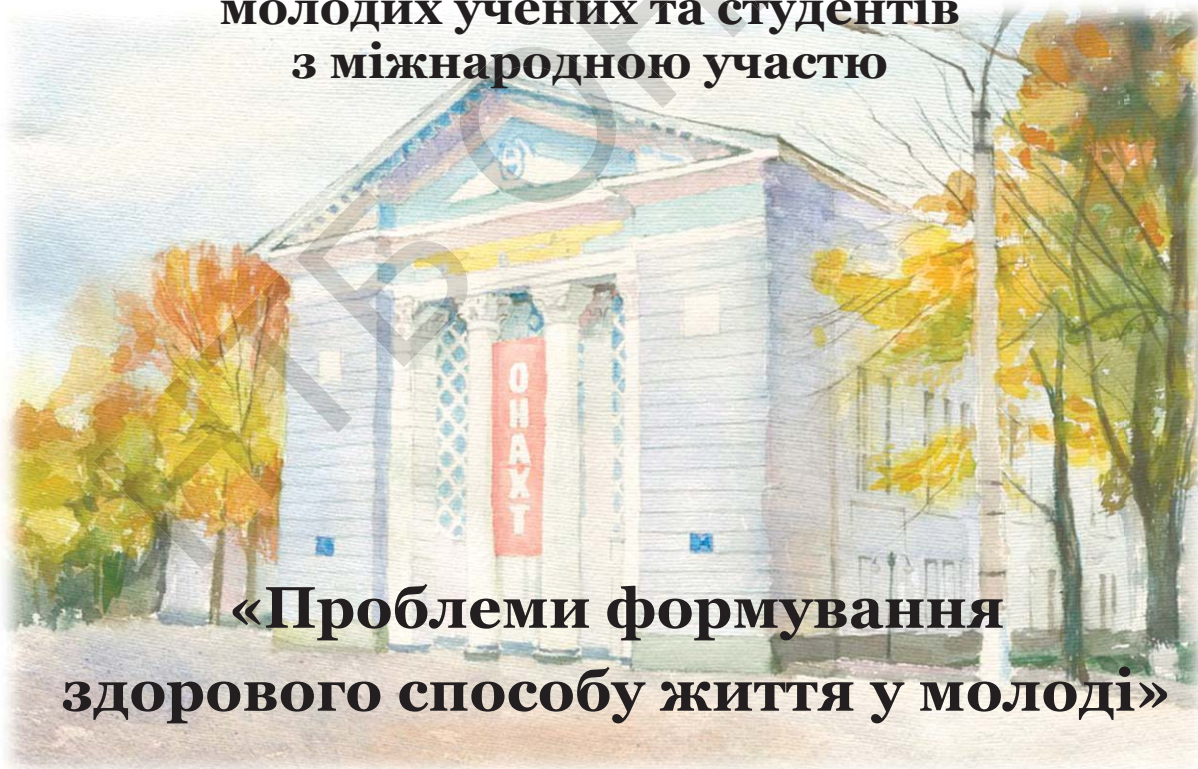


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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:

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

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,

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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ

Гаврилова І.В., СВО «бакалавр» ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Молочні продукти є невід'ємним елементом харчування людини, що значною мірою впливають на ступінь задоволення потреб населення у харчових речовинах та енергії. Споживання продуктів перероблення молока, зокрема виробів на основі сиру кисломолочного, є необхідним для нормального росту та розвитку дитячого організму.

Користь сиркових виробів у дитячому харчуванні полягає у тому, що такі продукти багаті солями калію, натрію, вітамінами В₁₂, В₂, фолієвою кислотою, вітамінами В₆ і РР; містять білок, необхідний для повноцінного росту тканин організму. Сир кисломолочний містить у своєму складі антибактеріальні речовини, які допомагають нормалізувати корисну мікрофлору кишечника, а знижена кислотність сиркових виробів, призначених для дітей не викликає подразнення слизової кишківника.

Метою роботи став аналіз жирнокислотного складу сирку дитячого і досягнення його збалансованості відповідно до норм раціонального харчування.

Сирок дитячий призначений для змішаного годування для підгодовування дітей віком від шести місяців, а також для раціонального та дієтичного харчування дітей дошкільного, шкільного віку та дорослих. До рецептури сирку входить сир кисломолочний (з масовою часткою жиру 18 %), масло вершкове 72 % та цукор-пісок.

Авторами було порівняно співвідношення жирних кислот: суми насичених (Σ НЖК), мононенасичених (Σ МНЖК) та поліненасичених (Σ ПНЖК) жирних кислот, вмісту вітаміну Е для обраного та збалансованого продукту. Розрахунки свідчать, що жирнокислотний склад сирку дитячого характеризується такими співвідношеннями: Σ ПНЖК: Σ НЖК = 1:10,48; Σ ПНЖК : Σ МНЖК : Σ НЖК = 1:3,78:10,48; ліноленої:олеїнової > 0,038; Е: Σ ПНЖК = 1:1657,89. Співвідношення жирних кислот за еталоном має бути таке: Σ ПНЖК: Σ НЖК = 1:3, Σ ПНЖК: Σ МНЖК: Σ НЖК = 1:6:3, ліноленої:олеїнової > 0,25, віт. Е: Σ ПНЖК = 1:500. Для збалансування жирнокислотного складу сирку необхідно знизити вміст насичених жирних кислот (ЖК), підвищити вміст мононенасичених ЖК та вітаміну Е.

Для вирішення цих задач запропоновано використання у складі рецептури сирку дитячого молока коров'ячого та мигдалю. Коров'яче молоко характеризується високим вмістом поживних речовин. Воно містить практично всі вітаміни групи В, вітаміни Е, D, Н, С, β -каротин, вітамін РР, холін; до мінеральних речовин молока входить кальцій, магній, калій, натрій, фосфор, хлор і сірка. Для збалансування жирнокислотного складу сирку важливим є те, що молоко характеризується високим вмістом МНЖК.

Мигдаль містить у своєму складі (40 – 70) % жирної невисихаючої олії, приблизно 30 % білкових речовин, вітаміни Е і групи В, вуглеводи, ненасичені жири, кальцій, каротини, лікопін і ефірну олію. У горісі присутні солі калію, заліза, фосфору, міді. Мигдаль містить близько 15% гліцеридів лінолевої кислоти і 80 % олеїнової кислоти.

На основі розрахунків було обрано таке співвідношення сирку дитячого, коров'ячого молока та мигдалю: 80:5:15, оскільки воно дозволяє максимально збалансувати жирнокислотний склад сирку. Для розробленого продукту отримали такі результати: Σ ПНЖК: Σ НЖК = 1:2,52; Σ ПНЖК: Σ МНЖК: Σ НЖК = 1:3,04:2,52; ліноленої:олеїнової > 0,01; віт. Е: Σ ПНЖК = 1:488,84. Отже, за рахунок використання нових інг-

редієнтів вдалось отримати продукт зі збалансованим жирнокислотним складом. Співвідношення між НЖК, МНЖК, ПНЖК, вітаміном Е наблизились до еталонних.

Науковий керівник – асистент Федоренко Т.І.

ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ

**Ганічева А.Ю., студентка СВО магістр факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Молочна сироватка – продукт переробки молока, який отримують під час виробництва сирів, сиру кисломолочного, казеїну. Користь молочної сироватки обумовлюється її унікальним складом, наявністю вітамінів, мінералів та інших компонентів.

Цей продукт також знайшов своє застосування й широко використовується в косметичних цілях. Сироватка поліпшує стан шкіри і волосся. Сьогодні в магазинах можна знайти величезну кількість косметичних засобів, в складі яких є цей препарат.

Молочні протеїни і молочна сироватка – основні складові молока – відомі своїми пом'якшувачими, зволожувачими, відновлюючими, протиалергенними і протизапальними властивостями. У молочних протеїнах містяться всі вісім незамінних амінокислот, які відповідають за живлення шкіри, оскільки задіяні в процесі вироблення кератину, колагену і еластину. Крім незамінних амінокислот, в молочних протеїнах містяться й інші біологічно активні компоненти, серед яких ферменти, імуномодулятори, цитокіни (чинники росту, які стимулюють процеси поділу клітин) і особливі антимікробні речовини.

Завдяки наявності біологічно цінних компонентів молочний протеїн відновлює і пом'якшує чутливу шкіру, захищає її від негативного впливу навколишнього середовища і сприяє рівній пігментації. Молочні протеїни також сприяють активному виробленню колагену, зберігаючи шкіру свіжою, гладкою та молодою. Крім того, молочні протеїни добре впливають на стан волосся, зміцнюючи і відновлюючи і стовбур волосини, і її зовнішній шар, що наповнює волосся життєвою енергією, посилює гладкість і блиск.

Для більш ефективного впливу сироватки та її білків, зокрема, на шкіру та волосся рекомендується використовувати в косметичних засобах гідролізат молочних протеїнів.

Гідролізат молочних протеїнів - біологічно активний інгредієнт, отриманий з молочного білка методом ферментолізу протеїну. Гідролізований білок складається з коротких ланцюжків амінокислот, молекулярна вага яких дозволяє проникати в глибокі шари шкіри. Молочний гідролізат – справжній цілющий еліксир для роздратованої, пошкодженої, сухої шкіри. Цей гіпоалергенний продукт підходить для чутливої та дитячої шкіри, а висока біодоступність дозволяє використовувати його в засобах миттєвої дії, що загоюють, зволожують шкіру. Молочний протеїн активізує ріст нових клітин, сприяючи оновленню епідермісу.

Павлюченко В.О.	104
ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Петрищенко К.Р.	105
КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Проданова Г.О.	106
СУПИ-ПЮРЕ - ЯК ОСНОВА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Пушка О.С.	107
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ	
Стоянова А.І.	109
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Устименко О.	110
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ	
Факір С.О., Золовська О.В.	111
КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЦЦІ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я	
Чернышева М.В.	112
КОМБІНОВАНИЙ НАПІЙ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЮ СИРОВИНОЮ	
Юденко О.А.	113

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

СКРАБ НА ОСНОВІ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ З МІНЕРАЛЬНИМИ ЕКСФОЛІАНТАМИ	
Власюк К.В., Ульянов О.О.	116
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Гаврилова І.В.	117
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ	
Ганічева А.Ю.	118
ВЗГЛЯД НА КОСМЕТИЧЕСКИЙ УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА С ПОЗИЦІЇ ЗДОРОВ'Я МОЛОДЁЖИ	
Горкавченко Ю.К.	120
НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Климентьева І.О., Нетудихата К.О.	121

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848