

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Розроблено рецептуру напою «Айс-ті з ромашкою», що має освіжувальний ефект у спекотні літні дні, приємний смак, гарний колір та буде користуватися попитом на підприємствах ресторанного господарства.

Науковий керівник - канд. техн. наук,
доцент Бурдо А.К.

НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Майстрок Н. В., студентка IV курсу, факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м.Одеса**

Здоров'я - найбільша цінність людського життя. Від характеру та повноцінності харчування залежить обмін речовин в організмі, функціонування органів і систем, тканин і клітин, профілактика запальних процесів. Повноцінний харчовий раціон повинен забезпечувати прогресивний приріст показників маси та росту тіла, розвиток відповідно віку всіх його систем і органів, особливо це є актуальним для людей молодого віку.

Станом на теперішній час у всьому світі стає модним вести здоровий спосіб життя, до якого входить і здорове харчування. У молодому віці за рахунок більш активного ритму життя, організмом витрачається більше енергії ніж у зрілому віці. Тому харчування повинно повністю забезпечувати потреби організму в вітамінах, мікроелементах, білках, жирах і вуглеводах.

Молоді притаманний інтерес до всього нового, зокрема до цікавих та головне корисних продуктів харчування. Останніми роками зростаючої популярності набувають фруктові та овочеві однорідні суміші, або як їх називають, смузі. По світу відкриваються спеціальні смузі-бари, видаються книжки з рецептами, розробляються смузі-дієти, з'являються фан-клуби смузі. [3].

Назва продукту смузі походить від англійського "smooth", що означає однорідний, гладкий. Це солодкий, густий напій приготований збиванням в блендері до стану пюре з натуральних інгредієнтів - свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока, сироватки, йогурту, кефіру, морозива, вершків, горіхів, мюслі, сиру, сиропу.

В залежності від складників, цей напій природно очищує організм, виводить токсини, приносить енергію і оновлює клітини тіла,

насичує, і не створює тяжкості в шлунку. Він ідеально підходить для корекції фігури, як для втрати так і для набирання кілограмів [3].

В ОНАХТ на кафедрі безпеки та експертизи товарів в рамках роботи студентського наукового гуртка «Експерт» була запропонована ідея розроблення нового виду смузі під назвою «Здоров'я» [1]. До рецептури цього продукту входять традиційні для нашого регіону компоненти такі, як: яблуко, мед квітковий, суха сироватка з коров'ячого молока, та тропічні фрукти: апельсин, банан. До складу також входить слиз льону, який має лікувально-профілактичний ефект, підтверджений доказовою медициною. Особливістю виготовлення такого продукту є те, що всі компоненти зовсім не зазнають термічної обробки і споживаються одразу після приготування, що гарантує збереження всіх БАР. За складом цей продукт відноситься до фруктово-молочного класу, а за своєю дією до класу насичуючих.

Лікувально-профілактичну дію продукту забезпечує слиз насіння льону, який здійснює обволікальну дію. Він створює додатковий слизовий покрив та зменшує можливість подразнення, запалення та утворення виразок слизових оболонок ротової порожнини, стравоходу, шлунково-кишечного тракту, органів дихання. При розробці нашого продукту були враховані вимоги харчової безпеки, оскільки в оболонках насіння льону присутній глікозид лінамарин, який володіє токсичною дією при своєму розкладанні. Низькотемпературний режим отримання слизу льону запобігає розкладанню лінамарину [2].

Смузі «Здоров'я» за зовнішнім виглядом являє собою однорідний, гомогенний напій молочно-кремового кольору, який має цитрусово-бананний аромат з приємними молочним відтінком. Смак приємний, солодкий, притаманний свіжим фруктам, які входять до складу продукту, з ніжним молочним присмаком. Температура подачі смузі «Здоров'я» – 16-22 °С.

Дегустація дослідного зразка виготовленого в лабораторних умовах на кафедрі БгаЕТ дістала високу оцінку - 4,5 бали (за п'ятибальною шкалою).

У червні 2018 року на цю розробку було отримано патент на корисну модель України, № u201802592 [1].

Література

1. Патент на корисну модель 127900 Україна, МПК (2018.01) А 23 L 2/00. Композиція інгредієнтів для приготування смузі «Здоров'я»//Дроздов О.І., Майструк Н.В., Касянчик М.В.; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. - № u201802592; заявл. 15.03.2018; опубл. 27.08.2018, Бюл. № 16.

2. Слободянюк Н.М, Сухенко Ю.Г, Веретинська І.А. Харчова та біологічна цінність насіння льону// Наукові праці ОНАХТ. – 2014. –

Вип. 46. – С. 91-94.

3. <https://life.pravda.com.ua> [Електронний ресурс]/Оксана Скиталінська лікар-дієтолог.Революція смузі./Режим доступу до сайту: <https://life.pravda.com.ua/health/2012/03/22/98995/>

Науковий керівник - канд. техн. наук,
доцент Дроздов О. І.

КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД

**Мальцев О.О., студент IV курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Квашена капуста є продуктом натурального бродіння (ферментації). Натуральне бродіння – один з найстаріших способів консервування харчових продуктів, в процесі якого корисні мікроорганізми, відомі як пробіотичні, змінюють структуру органічних сполук.

Наші предки не знали про те, що відомо зараз про бактерії, але інтуїтивно знаходили правильні підходи для попередження псування продуктів завдяки ферментації, і часто отримували нові страви з новими функціональними властивостями.

У традиціях кожної культури можна знайти подібні страви: в Україні це кисле молоко, квашена капуста; в Росії – домашній квас; в Італії – оливки і салямі; в Швейцарії – тверді дірчасті сири; в Туреччині – айран; в Китаї – соєвий соус, комбуча (чайний гриб); в Кореї – кімчі (капуста); в Японії – місо-суп та ін.

Такі продукти, що приготовлені за допомогою бактерій, називаються ферментованими.

Квашення овочів засновано на консервуючій дії молочної кислоти, що утворюється в результаті молочного бродіння цукрів, які містяться у сировині. Лактобацили розщеплюють молочний цукор (лактозу) і синтезують молочну кислоту (лактат), тому відносяться до кисломолочних бактерій. Молочна кислота пригнічує діяльність гнилосних мікроорганізмів і надає продукту нових смакових властивостей. У той же час відбувається спиртове бродіння, в результаті якого частина цукрів перетворюється в спирт. Спирт, в свою чергу, з'єднуючись з молочною та іншими кислотами, утворює складні ефіри, які надають квашеним продуктам характерний аромат.

ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ Лавшук В.Д.....	142
ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ – ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ Ласкавий О. М.....	143
НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Майструк Н. В.....	145
КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД Мальцев О.О.....	147
ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ Мартинюк Л.С.....	149
МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Михайличенко А, Фурманова Ю.....	151
ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ Нужна І.Ю.....	153
ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ CHLORELLA VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ОСІБ, ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ Філоненко О.В., Семененко О.В.....	155
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫХ ВЫЖИМОК СОКОВОГО ПРОИЗВОДСТВА Патешкина Д.А.....	157
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛЮДІВ Пахальчук О.Ю., Фурманова Ю.П.....	159
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Педченко М., Топал А.О.....	161
	475

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.