

**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. Турпулова

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. Турпулова

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

Список використаної літератури

1. Мартинюк Л.С., Палвашова Г.І. Біотехнологічні процеси при виробництві соєвого соусу//Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 17 – 18 квітня 2019 року). К.: НУБіП України. С.139-140.
- 2.Правила переробки плодів і ягід на виноматеріали. Загальні правила переробки плодів і ягід на виноматеріали. КД У 00011050-15.94.10-1:2008. Мінагрополітики України. Київ, 2008. 30 с.
3. https://uk.wikipedia.org/wiki/Молочнокислі_бактерії.
- 4 <http://inmoment.com.ua/beauty/health-body/sauerkrau>.

Науковий керівник – канд. техн. наук.
доцент Палвашова Г.І.

МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Михайличенко А, магістрант II курсу факультету ГРТБ,
Фурманова Ю., канд. техн. наук, доцент,
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Здорове харчування є одним з визначальних факторів якісного і тривалого життя. Саме тому, людство все більше уваги приділяє питанню індивідуального підходу до розробки раціонів харчування, враховуючи при цьому не лише потреби організму в основних макрота мікронутрієнтах, а й виключаючи з нього складові, які можуть містити так звані «непереносимі» компоненти, одним з яких є лактоза, що міститься в молочних продуктах та продукції з їхнім вмістом.

Найбільша кількість лактози, до 52 %, міститься у сухому знежиреному молоці, у молоці незбираному – до 4,8 %, найменша в сирі, з 20 % вмістом жиру до 2,7%.

Кількість лактози у продукції з використанням молочних продуктів змінюється залежно від їхнього виду та кількості. Так, найбільшу кількість лактози на 100 г продукту, в групі десертної продукції, має молочний шоколад – до 9,5 %; морозиво, заварний крем (на основі молока) – 5... 6,0 % та муси – 3,5...4,0 %.

У зв'язку зі зростаючим попитом на низьколактозні та безлактозні продукти виробники велику увагу приділяють їх виробництву. Залежно від вмісту лактози споживачам пропонують такі продукти, як то:

Низьколактозні - молоко та кисломолочні продукти з вмістом лактози не більше від 1%.

Безлактозні натуральні молочні продукти - молоко та продукти його переробки з вмістом лактози не більше від 0,01%.

Безлактозні рослинні продукти – продукти, здобуті із зернових культур і горіхів. Останні мають особливий попит, адже широко використовуються вегетаріанцями та особами, які крім лактозної, мають ще й непереносимість молочного білка.

Зростає попит споживачів на безлактозну продукцію й у закладах ресторанного господарства, які сьогодні широко пропонують споживачеві безлактозні продукти, зокрема йогурти та креми. Проте, асортимент і технології цих продуктів ще не мають масового виробництва, тому потребують розширення рецептурного складу та удосконалення технологій.

Ми дослідили доцільність виготовлення мусів на основі рослинного молока без цукру іспанської торгової марки «Ecomil». Як основну сировину використовували мигдалеве та кокосове молоко, хімічний склад якого унаочнено в таблиці 1.

Таблиця 1 –Хімічний склад різних видів молока

Назва молока	Вміст, г			Енергетична цінність, ккал
	Білків	Жирів	Вуглеводів	
Мигдалеве (вміст мигдалю 7%)	1,0	2,1	3,3	36
Кокосове (вміст кокосового молока 8,5 %)	0,2	2,7	2,0	33
Молоко коров'яче питне пастеризоване	2,8	2,5	4,7	52

Встановлено, що рослинне молоко, порівняно з молоком коров'ячим питним пастеризованим, містить в 2...3 рази менше білка, на 1,2...2,7 % менше вуглеводів та майже не поступається за вмістом жиру. За енергетичною цінністю рослинне молоко має майже вдвічі меншу калорійність.

Для покращення смакових властивостей, біологічної цінності та розширення можливостей споживання безлактозних мусів різними верствами населення, як додаткову сировину було використано в рецептурі мусу на основі мигдалевого молока + ягоди малини та мигдалеві пластівці, у рецептурі з кокосовим молоком – банани, манго

та подрібнену, у вигляді стружки, кокосову м'якоть. В обох зразках було проведено заміну цукру на мед.

Використання у складі мусів ягід малини сприяє покращенню біологічної цінності готового продукту, за рахунок збільшення вмісту вітамінів, зокрема групи В та С, мінеральних речовин таких як мідь, залізо, кальцій, калій, кобальт, цинк та магній.

Банани сприяють збагаченню готової продукції калієм, залізом і цинком, адже є їхнім концентрованим джерелом, а внесення манго збільшує вміст вітамінів групи В та С, а також цукрів, які містяться в значних кількостях у спілих плодах манго (до 15 %).

У процесі попередніх досліджень було встановлено, що всі зразки мусів на основі рослинного молока мають ніжну, однорідну структуру, приємний, властивий рецептурним компонентам, смак та аромат. Встановлено, що для забезпечення відповідної структури, як структуроутворювач доцільно використовувати желатин в кількості 10 г на одну порцію муса (160 г).

Отримані муси є низькокалорійними десертними стравами з енергетичною цінністю 51...83 ккал та високою біологічною цінністю за рахунок покращеного вітамінного та мінерального складу.

Науковий керівник - канд. техн. наук,
доцент Павлюченко О.С.

ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ

**Нужна І. Ю., студентка VI курсу, факультету ХТГРТБ,
ВНЗ Укооспілки «Полтавський університет економіки і
торгівлі», м. Полтава**

Серед асортименту солодких страв особливе місце належить стравам з гелюватою структурою та пінистим десертам, які вирізняються не тільки харчовою й біологічною цінністю, але й складністю систем: желе - це гель; креми і самбуки - складна система - емульсія-піна-гель. Особливістю цієї групи страв є складний колоїдний стан, що визначається структуроутворювачами, серед яких класичним є желатин, агар, агароїд та ін.

Використання натуральної рослинної сировини для структуроутворення, яка містить у своєму складі органічні кислоти (яблучна, лимонна, винна), засвоювані цукри — глюкозу і фруктозу,

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.