

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпутова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпутова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

За результатами опитування відвідувачів всі інноваційні напої отримали високу оцінку споживачів, що свідчить про позитивні перспективи їх подальшої реалізації. Для збільшення попиту на розроблені нами напої необхідно розробити програму маркетингу, яка буде спрямована на зацікавлення споживачів цією продукцією з метою культивування звичок здорового харчування.

Висновки. Розроблено інноваційні напої «Кисіль сироватково-ягідний», «Вітамінка» та «Зелене смузі». Новостворені напої повністю відповідають специфікації курорту Трускавець. Ці напої характеризуються високою біологічною цінністю та смаковими властивостями; їх вартість не перевищує середньої ціни на напої.

Науковий керівник – д-р с-г. наук,
професор Бомба М.Я.

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОПНАМБУРУ

**Сметанко Б.О., магістр 2 курсу
інженерно-технологічного факультету
Дніпровський державний аграрно-економічний університет,
м. Дніпро**

На сьогодні дедалі більшого поширення набуває проблема профілактики і лікування цукрового діабету. За останні 20 років відмічено зростання хворих на цукровий діабет у всьому світі більше ніж у два рази. За останніми даними в світі проживають близько 382 млн осіб, які живуть з цукровим діабетом і за прогнозами вчених, кількість їх збільшиться до 2030 року майже 1,5 рази. Захворюваність цукровим діабетом в Україні також невпинно зростає і все частіше зустрічається в більш молодого покоління [1].

Невід'ємною складовою лікування цукрового діабету є дієтотерапія. Хворим на цукровий діабет необхідно дотримуватись харчування з урахуванням фізіологічних потреб організму в залежності від маси тіла, віку, фізичного навантаження, професії і місця проживання, а також в залежності від типу важкості, перебігу хвороби і наявності супутніх захворювань і ускладнень. Дієта повинна передбачати обмеження тваринних жирів, а також вуглеводів за рахунок зниження споживання цукру і цукровмісних продуктів. Такий контроль за споживанням продуктів необхідний через набуту

інсулінову резистентність, яку слід розглядати як системний збій ендокринної регуляції в організмі [2].

Для розширення асортименту продуктів, які можуть бути введені у раціон хворих на цукровий діабет 2 типу, є група солодоців на фруктовій основі. На українському ринку діабетичних солодоців продукція на основі фруктів представлена у вигляді джемів і сиропів. Одним із видів солодоців на фруктовій основі які можна впровадити у раціон хворих на діабет є пастила. Проте, класична пастила не підходить для вживання хворими, тому що виробляється на основі цукрового сиропу. Тому перспективним є дослідження використання натуральних цукрозамінників – топінамбуру і цикорію, в рецептурі пастили і надання їй оздоровчого призначення.

Топінамбур (*Helianthus tuberosus L.*) відноситься до родини айстрових. В своєму складі містить вітаміни (А, В₁, В₂, С), мінеральні речовини (Fe, Mn, Ca, Mg, K, Na, Zn) фенольні сполуки, до яких входять природні антиоксиданти (поліацетилен, сесквітерпен і кумарин). Також до складу топінамбуру входить 16-18% інуліну – один з видів фруктоолігосахаридів, який використовують як підсолоджувач. Інулін знижує концентрацію цукру в крові, поліпшує обмін речовин, сприяє кращому засвоєнню кальцію, магнію і калію. Бульби топінамбуру в народній медицині використовували з метою профілактики діабету та ревматизму.

Метою роботи є розробка і дослідження продукції дієтично-діабетичного призначення на основі фруктового пюре із поліпшенням її порошками топінамбуру.

Нами у Дніпровському аграрно-економічному університеті розроблено рецептуру пастили на основі фруктової сировини з додаванням порошку топінамбуру, дані якої представлено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Рецептурний склад пастили з додаванням порошку топінамбуру

№ рецептури	Рецептурні компоненти, %				
	Порошок топінамбуру «Топінамбур з Селегера»	Яблуко	Груша	Банан	Характеристика
1	2	49	49	–	Рихла структура, тривалість сушіння 14 годин
2	4	48	–	48	Еластична структура, глянцева поверхня, тривалість сушіння 11 годин
3	4	23	–	73	Еластична структура, глянцева поверхня, тривалість сушіння 10 годин

Список літератури

1. Лукашевич П.Ю., Орленко В.Л., Тронько М.Д. Сучасні підходи до забезпечення цукрознижувальною терапією хворих на цукровий діабет в Україні / Ендокринологія. 2017. № 1. С. 45–50.
2. Паньків В.І. Цукровий діабет: визначення, класифікація, епідеміологія, фактори ризику / Международный эндокринологический журнал. 2013. №7 (55). С. 95–104.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Калина В. С.

СПОРТИВНІ НАПОЇ: «ЗА» ТА «ПРОТИ»

**Трофімович О.С., студентка III курсу факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

В сучасних умовах для багатьох людей різного віку заняття в спортивних залах та фітнес-клубах є обов'язковим елементом активного способу життя [1]. На сьогоднішній день, хоча вчені і провели багато досліджень щодо користі використання спортивних напоїв, деякі люди все ще мають сумніви щодо них. Чому відати перевагу: спортивним напоям або чистої питної воді?

Наш організм складається переважно з води, у зв'язку з цим споживання звичайної питної води є необхідним для нормального функціонування органів, м'язів, сухожиль, суглобів і мозку, якщо наш організм починає відчувати брак енергії або рідини, то це починає негативно впливати на якість тренування та результату. Для того щоб наситити організм мінералами та відновити водний баланс і були створені спортивні напої [2].

Спортивні напої є одним з важливих елементів заняття спортом, наприклад, їх вживання допомагає знизити вагу або просто підтримувати тіло у формі. Це відбувається завдяки тому що вони задовольняють потребу організму у рідині і насичують його поживними речовинами, які сприяють спалюванню жирів [3].

Звичайно, що для виготовлення спортивних напоїв найпершою і найдоступнішою рідиною є чиста вода, але сама по собі вона не спалює жир, а лише допомагає організму підтримувати водний баланс. Вода, вуглеводи і електроліти є головними складовими спортивних напоїв і саме ці речовини є необхідними для організму людини. Вони забезпечують м'язи енергією.

ОБГРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ ЕКСПЕРТИЗИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТУ ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ З ДОДАННЯМ ВІТАМІНУ С Комарницька Ю.В.....	90
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ДЕСЕРТУ Макарова Р., Сидоренко А.....	92
ХАРЧОВІ ДОБАВКИ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Нікіфоров Є. І.....	93
ІННОВАЦІЙНІ НАПОЇ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК ОЗДОРОВЧО-ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Сербіна К.М.....	95
ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОПІНАМБУРУ Сметанко Б.О.....	96
СПОРТИВНІ НАПОЇ: «ЗА» ТА «ПРОТИ» Трофімович О.С.....	98
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ Устименко І.М., Піпка Р.В.....	100
НОВИЙ ПРЕПАРАТ ХАРЧОВОГО БІЛКА – ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ Шаталова Д.М.....	101
ЗАСТОСУВАННЯ КЕРОБУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Ярошенко А.О.....	103
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ	106
ФЕРМЕНТНА ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗЛАКТОЗНОГО МОЛОКА Голубенко А.О., Піструй М.Г.....	106
КОРИСНІ НАПОЇ НА МОЛОЧНІЙ СИРОВАТЦІ Губська Ю.О.	108