

**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 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

Крім цього, лецитин використовують для емульсифікації готових заправок для салатів (включаючи майонез) і для поліпшення текстури хлібобулочних виробів.

Харчова промисловість використовує соєвий лецитин скрізь у різноманітні повсякденних продуктів: в маргарині (як емульгатор), в цукерках, карамелі (для контролю в'язкості, кристалізації), в жувальній гумці (для її пом'якшення, пластифікації), в продуктах швидкого приготування, таких як какао-порошку, кави, вершках і швидких сніданках (для змочувального, диспергувального і емульсійного ефектів), в сухих заміниках молока (щоб додати засвоюваність продуктам та емульгування). Він також міститься у випічці, сирах, м'ясі та продуктах з птиці, молочних продуктах та інших продуктах.

Література

1. А. И. Парфенов, Н. И. Екисенина, Л. М. Крумс и др.. М., 1992. 27 с.
2. Леонтьева Н.А., Барсукова Н. В. О возможности расширения сырьевого рынка для аглютиновой диеты // Парафармацевтика. 2004. № 1. С. 11-12.
3. Кузнецова Л. И., Мельникова Г. В., Синявская Н. Д. Научные основы разработки безглютеновых смесей // Хлебопечение России. 2001. № 3. С. 30-31.
4. Кирюхина М., Дубцов Г., Дубцова Г. Новые сорта хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания // Хлебопродукты. 2006. № 11. С. 36-37.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Колесніченко С.Л.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЛАМІНАРІЄЮ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ

**Сидорчук Е.Г., студентка VI курсу факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

У сучасному темпі життя українці зовсім не цікавляться проблемами здоров'я, а саме йододефіцитними захворюваннями. Згідно з Global Iodine Nutrition Scorecard, в Україні 382 000 дітей (80%) щороку народжуються із ризиком розладів унаслідок йододефіциту і розвиваються без споживання необхідної кількості йоду з їжею, що

призводить до захворювання щитовидної залози. Найефективнішим і вигідним шляхом подолання йододефіциту є універсальне йодування харчової солі, але можна запропонувати інший спосіб. Досить буде додати у раціон харчування доступні продукти з підвищеним вмістом йоду, а саме морську капусту (ламінарію), морепродукти, нежирний йогурт, яйця, білу рибу, волоські горіхи.

Морські водорості вважаються найбільш цінною сировиною для отримання біологічно активних добавок, так як містять вітаміни групи А, В, С, D, РР,М, велику кількість каротиноїдів, ліпідів, полісахаридів (солі альгінової кислоти), фенольних з'єднань, рослинних ферментів і саме головне йод. У порівнянні зі звичайною капустою у морській вдвічі більше фосфору, в 11 разів - магнію, в 16 - заліза, в 40 разів - натрію. Науково доведено, що систематичне вживання морської капусти в невеликих дозах поліпшує обмін речовин в організмі і підвищує його тонус.

На жаль, більшість мешканців України споживає лише 40-80 мкг йоду на добу, хоча добова потреба в йоді залежно від віку становить від 90 до 300мкг. У зоні найбільшого ризику — Західна Україна та Чернігівська область, де споживання йоду найменше. У південних та східних областях нашої країни дефіцит йоду виражений не так сильно. У зв'язку з тим, що українці не часто споживають морську капусту, пропонується розробка рецептури і оцінка якості рагу овочевого з ламінарією, що дозволить ознайомити населення з легким і не дорогим рецептом приготування страви з підвищеним вмістом йоду для профілактики захворювання. Були проведені ряд досліджень для розробки рагу овочевого з ламінарією.

Аналіз органолептичних показників показав, що у рагу з ламінарією відчувається легкий присмак морепродуктів, що додає страві незвичайний присмак. Проведені дослідження фізико-хімічних показників страви з додаванням ламінарії. Встановлено, що вміст сухих речовин підвищується з додаванням ламінарії. Також спостерігається високе поглинання рідини у зв'язку з високою водопоглинаючою здатністю альганітів що входять до складу ламінарії.

На основі проведених досліджень розроблено технологію виготовлення рагу овочевого з ламінарією.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Калугіна І.М.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КУПАЖОВАНОГО РОСЛИНОГО ПЮРЕ НА РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ САМБУКІВ Польовик В.В.....	163
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Рогоцька Л.П.....	165
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ДЕСЕРТІВ Рудюк Д.О.....	166
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЛАМІНАРІЄЮ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Сидорчук Е.Г.....	169
ФІТОДЖЕМИ В АЮРВЕДИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ Сукало М.....	171
АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЙОГУРТ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Твердохліб А.А., Доценко Ю.І.....	172
НОВАЦІЇ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ В НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЯК СКЛАДОВА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДОГО ОРГАНІЗМУ Ткач К.О.....	174
ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ Устименко І.М.....	175
ПИЦЦА ДЛЯ РАЗМЬШЛЕННЯ: КАК ВАШ ЖИВОТ КОНТРОЛИРУЕТ ВАШ МОЗГ Хоменко Е. В.....	177
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕ НА ОСНОВІ МОЛОКА З ДОДАВАННЯМ СПІРУЛІНИ Чорнозіюмська К.В.....	178
ХУМУС ЯК ХОЛОДНА ЗАКУСКА ДЛЯ ДІАБЕТИКІВ Шапаренко Д.....	182

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.