

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**10-11 листопада 2015 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.  
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук,  
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,  
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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

Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко,  
О.О. Коваленко,  
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,  
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,  
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

#### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

## ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ ФІЗІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ЗА РАХУНОК СПОЖИВАННЯ SPA-НАПОЇВ

**Михайлова К.А., аспірант кафедри ТРiОХ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Проблема збереження здоров'я і збільшення довготривалості життя людини є і буде залишатись однією із найважливіших і актуальних проблем сучасного суспільства. Як показують статистичні і клінічні дослідження, якщо по білках, вуглеводах і жирах раціон людини ще вкладається в норму, то за кількістю життєво важливих елементів (макро- і мікроелементів), вітамінів та інших фізіологічно активних речовин часто зустрічається нестача. Ось чому мікроелементози і гіповітамінози сьогодні стали супутниками багатьох людей.

Соки та напої – важливий продукт харчування, оскільки поряд із свіжими фруктами та овочами забезпечують організм людини набором більшості фізіологічно активних речовин, які необхідні для нормальної життєдіяльності.

SPA-напої – це свіжовичавлені соки, напої на основі води, екстракти, що сприяють покращенню обміну речовин і кровообігу в організмі людини, збагаченню фізіологічно активними компонентами, виведенню шкідливих речовин.

Доведено, що досить непоганий профілактичний і лікувальний ефект мають фреші з моркви, буряку, яблук та чорноплідної горобини.

Методом лінійного програмування було проведено оптимізацію компонентного складу SPA-напоїв. Згідно з нормами споживання необхідно, щоб отриманий напій повною мірою забезпечував добову потребу у фізіологічно активних сполуках.

В результаті одержано оптимальну рецептуру міксу, який повністю відповідає основним нормам споживання вітамінів та макро- і мікроелементів. Він являє собою суміш свіжовіджатих соків з яблук, моркви, буряку та чорноплідної горобини у співвідношенні, наведеному в таблиці 1.

**Таблиця 1 – Оптимальна рецептура SPA-напою**

Компоненти	Яблучний сік	Морквяний сік	Буряковий сік	Сік з чорноплідної горобини
Склад напою	35 см <sup>3</sup> або 17,5 %	63,2 см <sup>3</sup> або 31,6 %	63,25 см <sup>3</sup> або 31,7 %	38,35 см <sup>3</sup> або 19,2 %
Сумарний об'єм напою	199,8 см <sup>3</sup> або 100 %			

За допомогою купажування свіжовіджатих соків вдалося збалансувати напій за вмістом основних біофлавоноїдів.

Показано можливість створення соків, напоїв та інших продуктів, збалансованих за такими фізіологічно активними компонентами, як вітаміни, мінерали, біофлавоноїди.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Тележенко Л.М.

НТТБ ОНАХТ

НАПРЯМОК ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА Михайлик В.С.....	195
ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ ФІЗІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ЗА РАХУНОК СПОЖИВАННЯ СПА-НАПОЇВ Михайлова К.А.....	196
ВИРОБНИЦТВО МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ ЗБАГАЧЕНИХ ХЛОРОФІЛЬНО-КАРОТИНОЇДНОЮ ДОБАВКОЮ Мороз Ю.П.....	197
РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧОЇ СТРАВИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ТА ДОШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ – СУПУ-ПЮРЕ «ЖИВЧИК» Мосюк К.С.....	198
ВИКОРИСТАННЯ ЗЕРНОВИХ СУМІШЕЙ В ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСІВ Тортіка Т.М., Муринка Т.Т., Андреева Л.О.....	199
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ ГЕРОДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Нестеренко В.В.....	200
ДОСЛІДЖЕННЯ В'ЯЗКОСТІ СУМІШІ МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Ніколенко О.В.....	201
ІММОБІЛІЗАЦІЯ ФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК РІПАКУ НА БІОПОЛІМЕРНОМУ КОМПЛЕКСІ ГЛИВИ ЗВИЧАЙНОЇ ( <i>PLEUROTUS OSTREATUS</i> ) Нікітіна О.В.....	202
КІЛЬКІСНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ХЛОРАМФЕНІКОЛУ В МЕДІ НАТУРАЛЬНОМУ ЗА ДОПОМОГОЮ ELISA ПРИНЦИПУ НА ТЕСТ-СИСТЕМІ <i>KWINBON</i> Ніконова І.С.....	204
НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СКЛАДУ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ФЕРМЕНТОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З СЕРЦЕВО-СУДИННИМИ ЗАХВОРЮВАННЯМИ Окуневська С.О.....	205
ВИКОРИСТАННЯ ЕКЗОПОЛІСАХАРИДІВ ЛАКТОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Олійніченко О.В.....	206
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОРОЩЕННОЙ ПШЕНИЦЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА Онисько Д.А.....	207

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**10-11 листопада 2015 р.**

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

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969