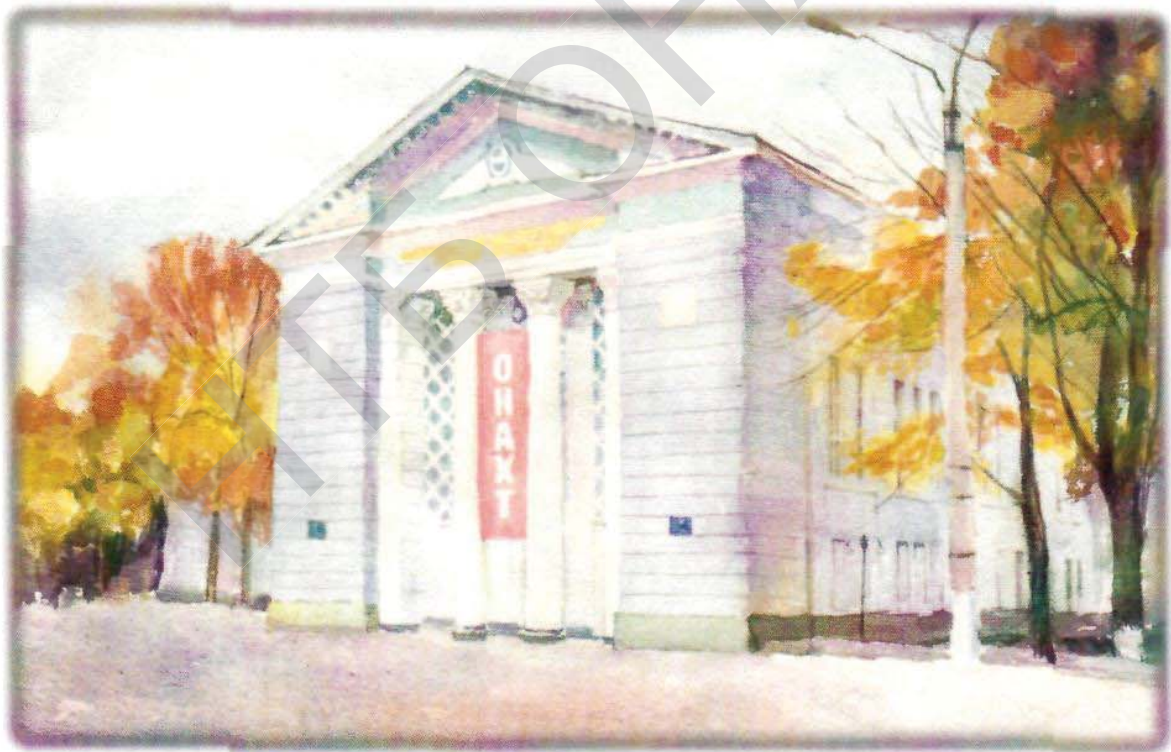


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

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

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,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

При розробленні нової страви за основу була взята рецептура № 675 зі збірника рецептур:

Куряче філе – 75

Яйця – 75

Соус молочний – 20

Масло вершкове - 5

Після проведених розрахунків ми з'ясували, що лімітуючими амінокислотами є метіонін+цистин (63.19 %) та фенілаланін+тирозин (79.01), оскільки їх амінокислотний скор є найменшим.

На основі цієї страви була розроблена більш корисніша страва, додатково збагачена білком, амінокислотами та з більшою харчовою цінністю.

Було вирішено додати до цієї страви цвітну капусту, кунжут та соєве борошно.

Основною сировиною у страві, що розробляється, є цвітна капуста. До переваг цвітної капусти можна віднести з низький вміст жиру, низький вміст вуглеводів і високий вміст харчових волокон, фолієвої кислоти, вітаміну С і загалом високий вміст поживних речовин. Куряче філе - найцінніше за вмістом білка м'ясом. Його склад на 90% складається з необхідних амінокислот. Соєві продукти, в тому числі і соєве борошно – це справжня знахідка для всіх людей, які страждають від алергії на тваринний білок. Також така їжа піде тільки на користь і хворим різними недугами серця і судин.

Також у склад нової рецептури входить насіння кунжуту. Воно має багатий вітамінно-мінеральний склад. Тут містяться вітаміни А, С, Е і групи В; такі мінерали як магній, цинк, фосфор, залізо, кальцій.

Дана страва є збалансованою за амінокислотним скором з підвищеним відсотком лімітуючих кислот, збагачена додатковими амінокислотами та зі збільшеною харчовою цінністю.

Отже, при додаванні до «Суфле курячого» цвітної капусти, кунжуту та соєвого борошна з'ясували, що страва буде: збагачена додатковими амінокислотами; підвищиться біологічна, енергетична цінність; покращаться органолептичні, смакові та біологічних показники; консистенція стане одно ріднішою.

Науковий керівник к.т.н., доцент Романченко Н.М.

ЗБАЛАНСУВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Новікова В.В., студентка 4 курсу факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Харчування населення України не збалансоване за жирнокислотним складом, що обумовлено переважанням у щоденному раціоні жирів тваринного походження, які є джерелом насичених жирних кислот. Крім того, українці віддають перевагу таким рослинним оліям, як соняшникова і кукурудзяна, з високим вмістом поліненасичених жирних кислот родини ω -6 і недостатньо споживають лляну, ріпакову, соєву олії як джерело жирних кислот родини ω -3. Рекомендоване, з точки зору доказової медицини, спів-

відношення поліненасичених жирних кислот ω -6 : ω -3 для здорових людей повинно становити приблизно 9...10 : 1, а у лікувальному харчуванні – 5 : 1. Науковими дослідження встановлено, що рослинних олій, збалансованих за співвідношенням родин ω -6 : ω -3 у триацилгліцеридах, немає. Вирішенням проблеми незбалансованості жирнокислотного складу олій, які є популярними серед населення України, є купажування.

Метою наших досліджень було розроблення купажів рослинних олій для використання у технологіях холодних страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Ця група страв не піддається тепловому обробленню, що дозволяє зберегти термолабільні біологічно активні речовини вихідної сировини. Як джерело мононенасиченої олеїнової кислоти і основу для купажу було обрано оливкову олію, як джерело жирних кислот родини ω -3 – лляну, родини ω -6 – виноградних кісточок, олію з нетрадиційної рослинної сировини з цікавим смако-ароматичним профілем. Вибір об'єктів для купажування ґрунтувався на дослідженні органолептичних показників і складу олій, який наведено у таблиці 1.

Таблиця 1 – Жирнокислотний склад рослинних олій для купажування

| Олія | Вміст жирних кислот, % | | | |
|----------------------|------------------------|-------|------------------|------------------|
| | НЖ | МНЖК | ω -6 ПНЖК | ω -3 ПНЖК |
| Оливкова | 16,8 | 67,50 | 12,65 | 0,55 |
| Виноградних кісточок | 11,5 | 19,88 | 68,15 | 0,45 |
| Лляна | 9,60 | 12,50 | 15,00 | 62,50 |

Вміст оливкової олії, як базової, у суміші варіював від 50 до 80 %. У зв'язку з високим вмістом поліненасиченої ліноленової кислоти і специфічними органолептичними показниками вміст лляної олії у купажі обмежили до 5 %.

Серед восьми запропонованих варіантів рецептур дегустатори віддали перевагу купажу з таким складом: оливкова олія (50%), олія виноградних кісточок (45%) і лляна олія (5%). Результати сенсорних досліджень підтвердилися і дослідженням жирнокислотного складу. Співвідношення жирних кислот родин ω -6 до ω -3 становило 10 : 1. Загальний вміст токоферолів у розробленому купажі становив 37,81 мг%.

Використання розробленого купажу рослинних олій у технологіях холодних страв і закусок підвищуватиме їхню біологічну цінність, а також надаватиме їм оздоровчих властивостей. Такі купажі та готові страви з їхнім додаванням можуть бути рекомендовані для споживання всім віковим групам здорового населення України.

Науковий керівник – ст. викладач Тищенко О. М.

| | |
|---|-----|
| Зайченко Ю.В. | 105 |
| ДЕФІЦИТ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ | |
| Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф. | 106 |
| ОЛІЇ РОСЛИННІ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНЕ ДЖЕРЕЛО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ | |
| Кобець О.С., Верещак І.О., Доценко В.Ф. | 108 |
| ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ В СОЗДАНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ БУДУЩИХ МАМ | |
| Куш А., Дзюба Н.А. | 109 |
| РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – ЗАПОРУКА ЇХНЬОГО ЗДОРОВ'Я | |
| Лаленко Т.В., Собін О.В., Корецька І.Л. | 110 |
| ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ | |
| Липовий Д.В. | 111 |
| ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВИ «СУФЛЕ КУРЯЧЕ» | |
| Міщенко К.І. | 112 |
| ЗБАЛАНСУВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ | |
| Новікова В.В. | 113 |
| ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ | |
| Олейнік А.О., Павлишин Д.І. | 115 |
| COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF QUALITY OF IMMUNE-STIMULATING DRINK «IMMUNO PLUS» | |
| Oleynik M.I., Dzyuba N.A., | 116 |
| ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ | |
| Очеретна А.В. | 117 |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ | |
| Посна Н.С. | 119 |
| УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ Й ТЕХНОЛОГІЇ СОРБЕТУ З ПІДВИЩЕННИМ ВМІСТОМ ЙОДУ | |
| Сивун А.І. | 120 |
| СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ | |
| Слободян О.П., Матияшук О.В. | 121 |
| ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ З ДОДАВАННЯМ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ | |
| Сулик А. | 122 |

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

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

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**