

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

протеїну. Крім того таке молоко багате на мінеральні речовини, серед яких: калій, натрій, магній, кальцій, мідь, цинк, фосфор тощо.

У білковому молоці містяться вітаміни групи В, які позитивно позначаються на роботі всього організму, а у першу чергу на нервову систему, що допомагає позбавитися від постійного відчуття втоми. До складу молока входять мікроелементи, біологічно активні речовини (ферменти, вітаміни, антибіотики, гормони, імунні тіла, пігменти), які значно підвищують біологічну цінність. Такі властивості білкового молока роблять його також актуальним для сучасної молоді, наприклад студентів, які не завжди дотримуються здорового способу життя, або правильного режиму харчування, але із часом звертають увагу на це.

Кава, що є другою складовою частиною напою, найбільше цінується через виражену збадьорливу дію, завдяки вмісту алкалоїдів кофеїну та теоброміну. Кофеїн сприяє активізації короткочасної пам'яті і поліпшення кровопостачання мозку. Це, безумовно, допомагає людині приймати оперативні рішення, знімає втому і підвищує працездатність.

У науковій роботі білкове молоко є самостійним продуктом, але також його можна додавати до різних напоїв, випічки тощо.

Отже, підвищений вміст білку та наявність кави у дослідному продукті робить його досить привабливим як для професійних спортсменів, так і для аматорів, а також для пересічної людини, яка слідує за своїм раціоном.

Останнім часом ринок спортивного харчування активно розвивається. Продукти представлені і добре відомими світовими лідерами і новими невідомими підприємствами-виробниками. Це дає можливість споживачам знайти «свій» продукт. Аналітики прогнозують у найближчі 5 років середньорічний ріст ринку спортивного харчування на 10 %, що може скласти десятки мільярдів доларів світового обсягу. У сегменті вітчизняних виробників спортивного харчування гравців поки небагато і тому доцільно працювати у напрямку розробки нових технологій та виготовляти натуральні та доступні для наших співвітчизників продукти.

Через моду на спорт та здоровий образ життя існує потреба у розвитку вітчизняного виробництва спортивного харчування та покращенні якості вже існуючої продукції.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Кручек О. А

КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ ВКЛЮЧЕННЯ ДО РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ІНКАПСУЛЬОВАНОГО ТОПЛЕНОГО МАСЛА

**Черкашина В.Ю., студент СВО «магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

На сьогоднішній день здоровий спосіб життя та правильне харчування – це не лише мода, а й можливість зберегти своє здоров'я та красу якнайдовше. Молочна промисловість, яка включає сироробну, маслоробну, молочноконсервну підгалузі, а також

виробництво продукції з незбираного молока є однією з провідних галузей у харчовій промисловості.

Одним з представників молочної промисловості є топлене масло, яке за своїми корисними властивостями є на вагу золота для організму людини. Недарма в Індії вершкове топлене масло (гхі) шанується як «рідке золото». Гхі – це слово на санскриті, яке позначає очищене топлене коров'яче масло. Чим старше воно, тим цінніше, і тим цілющі його властивості. Якісно приготоване топлене масло може зберігатися у теплому приміщенні десятки років.

Нажаль, на сьогоднішній день асортимент топленого масла в Україні невеликий, тому у науковій роботі вирішено не тільки його розширити, але й надати топленому маслу нових споживчих характеристик шляхом його інкапсулювання. Метою інкапсуляції є подовження терміну зберігання, забезпечення вивільнення речовин при певних умовах та запобігання впливу шкідливих факторів навколишнього середовища на нестійкі речовини (вітаміни, ферменти і т.д.). Топлене масло має свої особливості зовнішнього вигляду та зберігання, тому інкапсулювання дозволить змінити форму і підвищити зручність використання цільового продукту.

Топлене масло має цілу низку корисних властивостей, які здатні позитивно впливати на організм людини. Воно є потужним антиоксидантом, завдяки лінолевій кислоті топлене масло стимулює регенерацію майже всіх видів тканин в організмі, прискорюючи ріст і відновлення всіх органів.

На сьогоднішній день на вітчизняному ринку одним з найяскравіших прикладів застосування капсулювання у харчовій промисловості є аналог ікри осетрових і лососевих порід риб, капсульовані спиртовмісні компоненти – капсули з внутрішнім вмістом у вигляді спиртової складової в концентрації до 20 % (наприклад, слабоалкогольна група, лікери), капсульовані ароматизатори.

Як матеріал оболонки або капсулюючої матриці можуть використовуватися воски та ліпіди (бджолиний, канделильський і карнубський воски), протеїни (желатин, пшеничні протеїни, соєві протеїни), вуглеводи (крохмалі, мальтодекстрини, хітозан, сахароза, глюкоза), деградуючі полімери (поліпропілен, полівінілацетат, полістирол). Ліпосоми (сферичні везикули) та бетациклодекстрини (вуглеводи) використовуються для інкапсулювання невеликих за розміром молекул харчових інгредієнтів. Для інкапсулювання більш об'ємних речовин використовується желатин або ізомальт. У якості матеріалу оболонки для капсул обрано саме ізомальт.

Ізомальт – це вуглевод нового покоління, що відрізняється низькокалорійністю. У чистому вигляді – біла кристалічна речовина без запаху, з чистим солодким смаком. Перевагами ізомальту є те, що він містить низький рівень глюкози і не містить глютену, він на 40-60 % менш солодкий, ніж цукор, стимулює активну роботу кишківника, володіє низьким глікемічним індексом, стійкий до вологи, не містить домішок.

Зважаючи на ряд корисних властивостей як топленого масла, так і самої оболонки для інкапсулювання, можна зробити висновок, що вживання такого продукту значно покращить стан здоров'я та самопочуття людини, тому інкапсульоване топлене масло варто включити до раціону харчування людини.

Науковий керівник – канд. хім. наук, доцент Севастьянова О.В.

КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ ВКЛЮЧЕННЯ ДО РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ІНКАПСУЛЬОВАНОГО ТОПЛЕНОГО МАСЛА Черкашина В.Ю.	140
---	-----

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

РОЗРОБКА НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	143
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ МОДЕЛЬНИХ ФАРШІВ НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	144
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНОЇ СИРОВИНИ В ПАСТЕПОДІБНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСКАХ Безпалько В.А.	145
ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЗБАГАЧЕНИХ ВІТАМІНАМИ ТА АМІНОКИСЛОТАМИ Бутовський М.П.	146
ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРУДОВОЙ РЫБЫ Долгая Д.В., Линкевич В.Ю.	147
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА КАРПА Долгая Д.В., Стреж Е.Л.	148
INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF CANNING MANUFACTURE OF CHILDREN'S NUTRITION Zienchenko I.	149
ВПЛИВ АНТИОКСИДАНТІВ НА ЯКІСТЬ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ Крижська Т.А.	150
SOME ASPECTS OF MODERN AIR PURIFICATION FROM CARBON DIOXIDE EMITTED BY MEAT PROCESSING PLANTS Kuzin M.D.	152
ПІДВИЩЕННЯ СТІЙКОСТІ ГАРЯЧИХ РИБНИХ МАРИНАДІВ ЗА РАХУНОК ЗНИЖЕННЯ АКТИВНОСТІ ВОДИ A_w ЗАЛИВОК Нікітчина А.О., Довжинська А.О.	153
ТЕХНОЛОГІЯ НОВИХ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ Нікітчина А.О., Скринько С.М.	154
MEASLES EPIDEMIOLOGICAL SITUATION AND VACCINATION RATE IN UKRAINE Patiukova N.S.	155
POSITIVE ASPECTS OF BIOSURFACTANTS PRODUCED BY LACTOBACILLI SPECIES Patiukova N.S.	156

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848