

**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. Турпурова

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. Турпурова

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

ІННОВАЦІЙНІ НАПОЇ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК ОЗДОРОВЧО-ДІСТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

**Сербіна К.М., студентка ІV курсу географічного факультету,
кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Львівський національний університет імені Івана Франка,
м. Львів**

Вступ. Вирішення проблем здорового харчування в Україні зведене сьогодні в ранг державної політики. При цьому важлива роль відводиться розвитку індустрії напоїв. В результаті зростаючого попиту сформувалася тенденція застосування різних інноваційних інгредієнтів для виробництва оздоровчих напоїв.

Результати досліджень. Нами розроблено інноваційні напої оздоровчої дії та проведено їх апробацію у готельно-відпочинковому комплексі в Трускавці.

«Кисіль сироватково-ягідний», напій типу шорле - включає використання сироватки молочної, плодів аронії та бузини у приготуванні киселю, значно підвищує біологічну цінність напою. Вміст білку збільшився на 4,46 г, вуглеводів – на 42, 48 г, калію - на 223 мг, кальцію – на 57,6 мг, напій збагатився магнієм – 27,6 мг, фосфором - на 61 %, вітамінами: В₂ – 150% ; РР – 20%, С – 193%, органічними кислотами – на 0,71 мг, клітковиною – на 1,6 мг.

До складу розробленого інноваційного напою «Вітамінка» включено мінеральну воду, сік з яблук та журавлини і мед. Основним складником напою є мінеральна сульфатно-гідрокарбонатна газована вода «Трускавецька», хімічний склад якої дозволяє повністю розкрити смак та аромат решти компонентів. «Трускавецька» проявляє жовчогінні та сечогінні властивості і застосовується при захворюваннях нирок, печінки, порушеннях обміну речовин.

Вміст соку у складі напою не перевищує 50%. Оздоровчі властивості яблучного соку полягають у зниженні холестерину, позитивному впливі на гемоглобін, стимулюванню вироблення травного соку, сечогінній і жовчогінній дії. Сік журавлини володіє протимікробними властивостями. Підсилення оздоровчого ефекту зумовлено додаванням меду, який характеризується біологічно-активними складовими та антиоксидантними властивостями.

«Зелене» смузі» - містить петрушку, шпинат та зелені яблука, що є полівітамінними та полімінеральними добавками, особливо за вмістом аскорбінової кислоти, бета-каротину, нікотинамїду, заліза, органічних кислот. Включення до складу напою вівсяних пластівців позитивно впливає на функцію травної системи. Пробиотичний ефект забезпечує додавання до напою біо-йогурту.

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

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 С. 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