

**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

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

WAYS TO CORRECT SENSORY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF FRUIT DRINKS WITH NATURAL BIOPOLYMERS FOR HEALTHY FOOD RESTAURANTS

**Dotsenko Yulia, 4th year student at the Faculty of Wine Technology and
Tourism Business,
Kurishova Anastasia, 3th year student at the Faculty of Innovative
Nutrition Technologies, Restaurant and Hotel Business
Odessa National Academy of Food Technologies
Odessa**

In recent years, the popularity of a healthy lifestyle has been growing, but an analytical review of the literature shows that modern nutrition is characterized by a deficiency of many irreplaceable factors. The majority of the population prefer fast food, which are not always of high quality and safe for the body. Work in the direction of creating scientific technologies not only for tasty food, but also healthy, is relevant and gaining great popularity, especially in the service sector.

All over the world, restaurants and cafes of healthy food have been operating for a long time, including restaurants for people who position themselves as followers of healthy food. The clients of such establishments are demanding people and take care of their health. Various types of fruit drinks are very popular and in demand: juices, nectars, fresh juices, carbonated drinks with a wide range of calories. Obtaining low-calorie fruit juices is associated with the features of their chemical composition. Pectins and sugars play a special role in the formation of sensory and nutritional properties.

The conducted profile analysis of the taste and chemical composition of the developed drinks: "Honey Cherry", "Medavit" with the addition of polyfloral honey and highly methoxylated and low methoxylated apple pectin, as natural additives and alternative sugar substitutes, which made it possible to solve certain technological problems in regulating hydration, viscous plastic and adhesive properties, textural and sensory characteristics. As a result of research, it was found that 0.52-0.68% pectin causes the same sensations as 10% sugar solution and 8% honey solution. Adding 4-5% polyfloral honey enriches drinks with biogenic stimulants, which are substances that have a general tonic effect and increase resistance to the action of adverse factors, which can be considered as antiviral prophylaxis. Such drinks are especially important for those suffering from anemia, poor appetite, hypotrophic and hypotonic. The resulting drinks are

characterized by a mass fraction of dry substances - 11.2-12.5%, minerals 0.2-0.43%, pH - 3.8-4.1, titratable acidity for malic acid 0.28-0.37 %, density - 1.028-1.031 g / cm³.

Mathematical models of the developed fruit drinks were built by the methods of a multivariate experiment. The components of the recipe for the drinks "Honey Cherry", "Medavit" - the content of the juice component (X1), the content of the pulp (X2), the content of polyfloral honey (X3), the content of the pectin extract (X4) were used as variable factors. Variable components changed depending on the energy value of the drink. As the investigated parameter, such a sensory characteristic as the integral quality index was chosen.

Thus, the possibility of using highly methoxylated and low methoxylated apple pectin and polyfloral honey for modeling and adjusting the taste of honey drinks with a different calorie range for all groups of potential customers of healthy food restaurants has been substantiated. Introduced natural biopolymers not only increase the functional value of honey drinks, but also optimize their main sensory characteristics.

Scientific advisers - Manoli T., Ph.D., Assoc.,
Nikitchina T., Ph.D., Assoc.,
Miroshnichenko H., Ph.D., Assoc.

COMMODITY CHARACTERISTIC OF SQUID DISH WITH USING BIOTECHNOLOGICAL TECHNIQUES AND SOUS VIDE

Nikitchina Antonina, Master of the 2st year of study at the Faculty of Technology and Commodity Science of Food Products and Food Business,

Volkova Karolina, Master of the 1st year of study at the Faculty of Technology and Commodity Science of Food Products and Food Business

**Odessa National Academy of Food Technologies
Odessa**

A stable trend in the development of the food industry is the production of therapeutic and prophylactic products with the introduction of technologies for the integrated use of raw materials.

This is especially important for the rational use of aquatic biological resources, which makes it possible to reduce the energy and material consumption of the fishing industry and expand the range of products for different groups of the population.

БОРОШНО НУТОВЕ – ОСНОВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Вакуленко А.В.....	68
ГАРБУЗОВІ ВИСІВКИ ЯК ЗБАГАЧУВАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ БОРОШНЯНО-КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Діканова О.В.....	70
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	72
WAYS TO CORRECT SENSORY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF FRUIT DRINKS WITH NATURAL BIOPOLYMERS FOR HEALTHY FOOD RESTAURANTS Dotsenko Yulia, Kurishova Anastasia	72
COMMODITY CHARACTERISTIC OF SQUID DISH WITH USING BIOTECHNOLOGICAL TECHNIQUES AND SOUS VIDE Nikitchina Antonina, Volkova Karolina	73
ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ДЕСЕРТУ ДІАБЕТИЧНОГО НАПРАВЛЕННЯ Акопян А.З.....	75
ТРЕНД СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ — ВЕГЕТАРІАНСТВО Бендина В.....	77
НАПІЙ ІМУНОСТИМУЛЮЮЧОЇ ДІЇ З КАЛИНОЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Боброва О.Я.....	80
WELLNESS-НАПОЇ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА РАЦІОНУ СУЧАСНОЇ ЛЮДИНИ Гудзь Я.О.....	82
POST-COVID: ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Дорожко В. В.....	84
МЕЛАНІН ЛУШПИННЯ СОНЯШНИКА: ОТРИМАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА Дорохтей В. В.....	86
БЕТАЛАІНИ ЯК НАТУРАЛЬНІ ХАРЧОВІ БАРВНИКИ ТА ІНДИКАТОРИ ЧАСУ І ТЕМПЕРАТУРИ Закідишева Л. А.....	88