

**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

Аналіз отриманих експериментальних даних дозволив обґрунтувати раціональні умови виділення білка, а саме: екстрагент 0,4 % розчин натрій гідроксиду, ГМ = 10, час екстрагування 60 хвилини. Отриманий продукт мав світло-білий колір, містив більше 90 % білка, а його вихід склав 10 % від сухої маси вихідної сировини.

Таким чином, отриманий продукт за вмістом білкової складової відноситься до категорії білкових ізолятів і може розглядатися як інгредієнт білок дефіцитних харчових систем.

Наукові керівники – д-р. техн. наук, професор Черно Н.К.,
канд. техн. наук, доцент Науменко К.І.

ЗАСТОСУВАННЯ КЕРОБУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

**Ярошенко А.О., магістр 2 року навч. ф-ту ІТХіРГБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Все більше людей в нашій країні ведуть здоровий спосіб життя й піклуються про здоров'я своє і своїх близьких. Тому вітчизняні ресторатори все частіше замислюються про те, щоб зробити свою продукцію не лише смачною, але й ще більш корисною. У розвинених країнах така направленість існує вже давно, там вважають, що потрібно споживати натуральні продукти, які допомагають зберегти та поліпшити здоров'я. Це продукти превентивного харчування, що містять незамінні компоненти, клітковину, фізіологічно активні сполуки.

Борошняні десерти завжди були дуже популярними стравами та одночасно занадто калорійними, бо містять багато цукру.. Тому створення продукту, що за вмістом цукру відповідає нормі споживання (35 г/добу), буде мати підвищену кількість харчових волокон, значний вміст біологічно активних речовин та низький глікемічний індекс сьогодні є дуже актуальним [1].

Незамінні вуглеводні компоненти - міnorні цукри- є необхідними для організму людини. Одним з таких цукрів є манноза. Маннозна недостатність вважається початковою ланкою у процесі зниження функції імунної системи людини, що призводить до будівництва «анормальних» клітин та являється причиною всіляких

дегенеративних хвороб, таких, як рак, лейкоз, СНІД, порушення функцій нервової системи [2;3].

Сировиною, яка багата на маннозу, є плоди ріжкового дерева. Вони містять до 30% маннози від загальної кількості цукрів, що входять до їх складу.

Сирі плоди збирають, викладають на сонці, сушать. У процесі сушіння плоди ріжкового дерева стають солодкими і придатними до вживання. Стручки після сушки переробляють на порошок - кероб. Сирі стручки не підходять в їжу, а висушені мають горіховий і пряний смак. Добре просмажені стручки схожі смаком на чорний шоколад або какао.

Кероб містить корисні для здоров'я мінеральні речовини (цинк, мідь, магній, селен), але особливо багатий він на кальцій, залізо і калій. Високий рівень лужних мінералів робить кероб важливим продуктом в раціоні здорового харчування. Завдяки впливу на кислотний рівень в організмі людини, він сприяє регуляції і балансу рН.

Поживна цінність керобу визначається високим вмістом протеїну, амінокислот, жирних кислот (omega), вітамінів В, А, Е, С і К. Дослідження вчених підтвердили збалансованість співвідношення (6:1) у керобі omega-6 і omega-3 жирних кислот. Дослідження також виявили у керобі наявність цінних антиоксидантів, головним чином флавоноїдів, глікозидів і танінів, які сприяють посиленню імунної системи і виведенню токсинів з організму. Кероб є відмінним джерелом клітковини, містить пектин (натуральний детоксикант). Загальна кількість харчових волокон – до 40% [2;4]. В таблиці 1 наведено характеристику керобу.

Таблиця 1 – Характеристика керобу

Найменування	Кероб
Смак	Солодкий
Колір	Необсмажений – світло-коричневий; обсмажений – коричневий
Алергічні реакції	Не викликає
Вплив на центральну нервову систему	Не впливає
Вітаміни	Холін, РР, В5, Е, С, В2, В1, В6
Кофеїн	Не міститься
Мінеральні речовини	Cu, Se, Ca, Mg, Mn, Zn, P, K, Na, Fe

Також кероб володіє протизапальними і ранозагоювальними властивостями. Використовують кероб в лікуванні захворювань верхніх дихальних шляхів, слизової оболонки. Порошок керобу при

низькому вмісті жиру рекомендований для здорового харчування. Кероб завдяки солодкому смаку замінює рафінований цукор, тому може бути корисним людям, що хворіють на цукровий діабет.

Використання нетрадиційних видів сировини часто дозволяє не тільки урізноманітнити асортимент, але і якісно поліпшити продукти харчування. При виготовленні печива з нетрадиційних видів борошна з додаванням керобу встановлено, що застосування керобу поліпшує органолептичні показники, зокрема смак і аромат, збагачує виріб рослинним харчовими волокнами, вітамінами і мінеральними речовинами.

Література

1. Смоляр В. І. Формула раціонального харчування // Проблеми харчування. – 2013. – №1. – С. 5-9.
2. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2008. – 319 с.
3. Рожковое дерево лечебные свойства и противопоказания [Электронный ресурс] - Режим доступа: \www/URL:https://shokolad.today > carob > rozhkovoe-derevo -09.08.2021р.- Назва з екрану.
4. Кунижев, С.М. Распространение и значение минорных моносахаридов (Обзор). [Текст] / С.М. Кунижев, Е.В. Денисова // Вестник ставропольского гос. университета, 2002. - №31. – с. 92-100.
5. Кравченко, М. Ф. Структурно-механічні властивості випечених бісквітних напівфабрикатів з додаванням борошна «здоров'я» та порошку керобу [Текст] / М. Ф. Кравченко, Р. П. Романенко, О. Л. Романовська // Харчова наука і технологія. – 2015. – Т. 9, № 4. – С. 37–43. doi: 10.15673/2073-8684.4/2015.55869.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Колесніченко С.Л.

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