

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

до температури 100 °С при різних гідромодулях (соотношение сировья и экстрагента) от 1:10 до 1:40 и настаивали без поддержания температуры до установления постоянного содержания растворимых сухих веществ в настое.

В результате исследований установлено, что максимальное извлечение растворимых сухих веществ в экстрагент из сухофруктов, измельченных на волчке с диаметром отверстий решетки 4 мм в зависимости от гидромодуля для шиповника сушеного варьировались в пределах от 3,0 до 1,0 %, для сушеных яблок – от 6,3 до 2,0 %, для сушеных груш – от 6,2 до 2,2 %, для чернослива – от 7,0 до 2,0%. При измельчении сухофруктов на волчке с диаметром отверстий решетки 7 мм в зависимости от гидромодуля, максимальное извлечение растворимых сухих веществ в экстрагент варьировались в пределах от 4,0 до 1,1 % для шиповника, для сушеных яблок – от 6,3 до 2,0 %, для сушеных груш – от 5,5 до 2,0 %, для чернослива – от 6,0 до 2,0 %.

Анализ полученных данных показал, что при измельчении сухофруктов на волчке с диаметром отверстий решетки 4 мм, наблюдалось увеличение извлечения растворимых сухих веществ из сухофруктов в экстрагент по сравнению с измельчением на волчке с диаметром отверстий решетки 7 мм. Поэтому на основании выше изложенного можно сделать вывод, что оптимальной степенью измельчения сухофруктов, обеспечивающей максимальное экстрагирование биологически активных веществ при получении настоев, является измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки 4 мм.

Научный руководитель – к.т.н.,  
доцент Тимофеева В. Н.

### **ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ - ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ**

**Ласкавий О. М., магістр 2 курсу факультету ІТХіРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Багато тисяч років тому в Месопотамії та Китаї з'явилися напої, що тамують спрагу та підвищують життєвий тонус, – ароматні і корисні трав'яні чаї. Сьогодні вони посідають гідне місце серед усіх напоїв завдяки цілющому впливу на організм, а рецепти трав'яних чаїв передаються з покоління в покоління.

Трав'яний чай готують шляхом заварювання листя, квіток, стебел або коренів рослин гарячою водою. Це призводить до розчинення вторинної рослинної речовини, а також надає смак воді. Можна використовувати свіжі, сушені або ферментовані трави. Оскільки, на відміну від чайної рослини, вони не містять кофеїну, то вважається, що шлунок їх легко сприймає.

Для отримання багатошарового, багатого ароматом, цікавого смаку не потрібно багато видів трав, інакше кількість кожної з них буде настільки невелика, що вона просто не зможе розкрити свій смак. Натомість, змішуючи трави, варто обмежитися кількома інгредієнтами і ретельно їх збалансувати. Щоб приготувати смачний чай, знадобиться 5-6 видів трав. Дві-три з них – основні природні ароматизатори, вони мають становити більшу частину суміші. Решту слід використовувати в дуже невеликих кількостях – для підтримки і доповнення смаку основних трав, не витісняючи їх. Ромашка є одним з найпоширеніших рослин, які мають цілющі властивості. Її успішно використовували в медицині ще в античні часи. Ефірна олія ромашки містить речовину хамазулен, яка надає протизапальний, седативний і анестезувальний ефект. Ромашка – заспокійливий засіб. Попрощайтеся зі всіма проблемами, пов'язаними із сном, випиваючи лише одну чашку перед сном. Ромашка також рекомендується для здорового травлення, від простуди і кашлю, і навіть у разі легких запалень ротової порожнини.

Найкращий час для того, щоб пити ромашковий чай, як мінімум за 30 хвилин до сну. Ромашка має приємний запах, допомагає з проблемами дихання, лікує лихоманку, а також допомагає лікувати виразки, порізи і рани. Вона заспокоїть завдяки тому, що сприяє утворенню гамма-аміномасляної кислоти, гальмівного нейромедіатора. Цей напій не викликати тривожності згодом, на відміну від алкоголю.

Одже, нас дуже зацікавила проблема максимального збереження та донесення до споживача компонентів цієї сировини. Було розроблено технологію екстракту з ромашки та чаю на його основі «Айс-ти з ромашкою», до складу якого входять також такі дуже корисні компоненти як розмарин, лимон та чорна смородина. Розмарин - чудовий протиспазматичний засіб. Завдяки цій властивості він допомагає під час спазмів шлунково-кишкового тракту і жовчних проток, сечовивідних шляхів, периферичних судин. Показаний розмарин людям з порушеннями мозкового кровообігу.

В ягодах чорної смородини містяться вітаміни А і Р. Лимон має сильну антисептичну властивість. Сік лимона рекомендують за наявності атеросклерозу, захворюванні шлунково-кишкового тракту, сечокам'яної хвороби, порушеного обміну речовин, гарячкових станів.

Розроблено рецептуру напою «Айс-ті з ромашкою», що має освіжувальний ефект у спекотні літні дні, приємний смак, гарний колір та буде користуватися попитом на підприємствах ресторанного господарства.

Науковий керівник - канд. техн. наук,  
доцент Бурдо А.К.

### **НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Майстрок Н. В., студентка IV курсу, факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м.Одеса**

Здоров'я - найбільша цінність людського життя. Від характеру та повноцінності харчування залежить обмін речовин в організмі, функціонування органів і систем, тканин і клітин, профілактика запальних процесів. Повноцінний харчовий раціон повинен забезпечувати прогресивний приріст показників маси та росту тіла, розвиток відповідно віку всіх його систем і органів, особливо це є актуальним для людей молодого віку.

Станом на теперішній час у всьому світі стає модним вести здоровий спосіб життя, до якого входить і здорове харчування. У молодому віці за рахунок більш активного ритму життя, організмом витрачається більше енергії ніж у зрілому віці. Тому харчування повинно повністю забезпечувати потреби організму в вітамінах, мікроелементах, білках, жирах і вуглеводах.

Молоді притаманний інтерес до всього нового, зокрема до цікавих та головне корисних продуктів харчування. Останніми роками зростаючої популярності набувають фруктові та овочеві однорідні суміші, або як їх називають, смузі. По світу відкриваються спеціальні смузі-бари, видаються книжки з рецептами, розробляються смузі-дієти, з'являються фан-клуби смузі. [3].

Назва продукту смузі походить від англійського "smooth", що означає однорідний, гладкий. Це солодкий, густий напій приготований збиванням в блендері до стану пюре з натуральних інгредієнтів - свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока, сироватки, йогурту, кефіру, морозива, вершків, горіхів, мюслі, сиру, сиропу.

В залежності від складників, цей напій природно очищує організм, виводить токсини, приносить енергію і оновлює клітини тіла,

ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ Лавшук В.Д.....	142
ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ – ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ Ласкавий О. М.....	143
НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Майструк Н. В.....	145
КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД Мальцев О.О.....	147
ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ Мартинюк Л.С.....	149
МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Михайличенко А, Фурманова Ю.....	151
ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ Нужна І.Ю.....	153
ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ CHLORELLA VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ОСІБ, ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ Філоненко О.В., Семененко О.В.....	155
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫХ ВЫЖИМОК СОКОВОГО ПРОИЗВОДСТВА Патешкина Д.А.....	157
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛЮДІВ Пахальчук О.Ю., Фурманова Ю.П.....	159
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Педченко М., Топал А.О.....	161
	475

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.