

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

- Вибір продуктів, які підлягають збагаченню. Аналізуючи сучасний ринок функціональних продуктів вирішили, що збагачувати, насамперед слід продукти масового споживання, які доступні всім групам населення, та ті, що регулярно використовуються у повсякденному харчуванні.

Підсумовуючи результати проведених досліджень вирішено для розширення асортименту розробити десертні кулінарні страви та напої, до складу яких включені боби фенугреку, які дозволять збагатити розроблені продукти мікро- і макроелементами та вітамінами.

Науковий керівник – канд. техн. наук
доцент Біленька І.Р.

ДЕСЕРТНА СТРАВА З ОЗДОРОВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Лашина В.В., студентка IV курсу факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Сучасний стан харчування населення в різних регіонах України свідчить про те, що структура харчування і харчовий статус характеризуються серйозними порушеннями. Серед них – дефіцит повноцінних білків тваринного походження, поліненасичених жирних кислот, вітамінів групи В, С, Е, фолієвої кислоти, таких макро- і мікроелементів, як Ca, Fe, Zn, F, Se, I, харчових волокон. Крім того, спостерігається надлишкове споживання тваринних жирів та легкозасвоюваних вуглеводів. У харчовому раціоні населення багато хлібобулочних виробів, картоплі та мало основних джерел повноцінного харчового білка (м'ясних, рибних і молочних продуктів), клітковини, мікронутрієнтів (овочі, фрукти, горіхи, рослинні олії тощо).

У харчуванні населення, з однієї сторони, відмічається надмірне споживання жирів (більш ніж 32% калорійності раціону), дефіцит споживання білка (15-20%), дефіцит вітаміну С (70-90%), вітамінів групи В та фолієвої кислоти (60-80%), мікроелементів (50-55%), харчових волокон (30%). З іншого боку, порушення структури харчування пов'язане з гіподинамією, яка є наслідком розвитку науки і техніки.

З метою розширення асортименту харчових продуктів з оздоровчими властивостями була розроблена десертна страва «Мус яблучний «Веселка», до рецептури якої, крім яблук, входить морква, манна крупа, лимонна кислота та цукор. Яблука містять вуглеводи, органічні кислоти, білки, клітковину, вітаміни: С, В, А, Е, К, Н, РР. До складу яблук входять дубильні речовини, органічних кислоти, макро- і мікроелементи. Близько 12% вуглеводів цієї сировини представлені глюкозою, фруктозою, сахарозою, а також харчовими волокнами, пектином. Другим корисним інгредієнтом страви є морква. Її корисні і лікувальні властивості пояснюються багатим вітамінним складом: вона містить вітаміни групи В, РР, С, Е, К та β -каротин, а також харчові волокна.

Для кращого засвоєння вітаміну А при приготуванні десертної страви використовували вершки, але не звичайні молочні, а рослинні. Використання рослинних вершків дозволить вживати страву людям, яким протипоказані молочні продукти та, навіть, вегетаріанцям, а також людям, які намагаються схуднути, так як в рослинних вершках менше калорій, ніж в тваринних.

Кокосові вершки відрізняються високим вмістом вітамінів, мінеральних речовин, містять незамінні амінокислоти. У кокосових вершках присутня велика кількість вітамінів групи В, А, С, Е, РР, К, які сприяють зміцненню нервової та імунної систему, поліпшують стан шкірних покривів та мозкову активність.

Розроблена страва має підвищену біологічну цінність завдяки вмісту пектинових речовин, фенольних сполук, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин та β -каротину, відмінні органолептичні якості та буде користуватися попитом споживачів у закладах ресторанного господарства.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Біленька І.Р.

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	63
ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТАБОЛІТНОГО ПРОБІОТИКА Денков В.І., Курганов Ю.П., Уманець А.Д.....	63
ВИВЧЕННЯ СИМБІОТИЧНИХ СПІВВІДНОСИН МОЛОЧНОКИСЛИХ МІКРООРГАНІЗМІВ Денков В.І., Уманець А.Д.....	65
ДОСЛІДЖЕННЯ АСПЕКТІВ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ЇЖІ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І.....	67
ДЕСЕРТНА СТРАВА З ОЗДОРОВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Лашина В.В.....	68
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КРУСТЕЛЬЯНУ ДЛЯ РЕСТОРАНОГО ГОСПОДАРСТВА Постернак Т.Ф., Нападівська М.С.....	70
ФЕРМЕНТОВАНИЙ ЧАЙ – КОМБУЧА Проданова Г.О., Мартинюк Л.С.....	72
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ	75
СУХІЕ ШАМПУНИ В ЗДОРОВОМУ ОБРАЗЕ ЖИЗНИ Мамедова О.М.....	75
ВИБІР КОМПОНЕНТІВ КОСМЕТИЧНИХ МАСОК ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ Курдас Т.В.....	77
ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МОРОЗИВА ДІАБЕТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Чоботар Л.О.....	78
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ	