

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ

Ворков Є.Р., студент III курсу факультету ГРiТБ
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Технічний прогрес і розвиток науки останнім часом проникають усе глибше в усі сфери нашого життя і вже увійшли в гастрономію. На сьогоднішній день досить широке поширення у вітчизняному ресторанному господарстві має так звана «молекулярна кухня». Вітчизняні кухарі розробили спеціальні страви, які відповідають національному колориту - молекулярний борщ, молекулярні суші тощо. Тепер стає популярним серед барменів виготовлення молекулярних коктейлів, використання ними наукового підходу у пошуках нових смакових відчуттів. Перший молекулярний коктейль було створено в 2005 році. Він називався "П'яне морозиво" і нагадував желе, а складався із джина з тоніком і був приготований за допомогою рідкого азоту. Після цієї події молекулярна міксологія стала розвиватися з неймовірною швидкістю. За кілька років в барній справі з'явилися справжні майстри і їх імена називають в одному ряду з іменами великих шеф-кухарів: Ерве Тисом, Хестоном Блюменталем, тощо. Наприклад, Тоні Конільяро з лондонського бару «Shochu Lounge» прославився тим, що відтворив комбінацію парфумів *Comme des Garçons*, використовуючи лайм, виноград, корицю, мускатний горіх і лимонник. Молекулярна міксологія - це подача коктейлю в молекулярній формі, де змінені форма і стан напою, його текстура; це техніка приготування, де коктейлі представлені у формі желе, піни, сфери чи сорбету. Молекулярна міксологія дозволить вам не випити, а «з'їсти» ваш коктейль. Для приготування «наукових» коктейлів використовуються різні інструменти: аптекарські ваги, на яких можна зважувати частки граму, оскільки відхилення від рецепту дасть зовсім інший смак і консистенцію напою; блендер, який зможе зробити однорідну масу з будь-яких продуктів; сифон; посуд незвичайної форми і спеціальні ложки. Найпростіший приклад молекулярного коктейлю - шаруватий напій. Більш складні коктейлі виходять з використанням різної піни. У неї можна перетворити і твердий продукт, і рідину, що дозволяє створити коктейль навіть без використання рідини. Бармени, які роблять молекулярні коктейлі, мають у своєму арсеналі такі засоби, як вуглекислий газ, хлорид кальцію, рідкий азот, желатин, і це ще далеко не повний список всіх матеріалів. Молекулярні напої можуть подаватися у вигляді желе або піни, кристалів апетитної ікри, сфер і навіть льоду. Ефект від дії коктейлю на людський організм залишиться колишнім, але що стосується смакового та естетичного сприйняття, то молекулярний коктейль здатний викликати справжню бурю нових відчуттів, завдяки своїй незвичайній текстурі і формі. Де хто помилково вважають молекулярні коктейлі штучними та шкідливими, такими, що мають синтетичний склад. Насправді в приготуванні молекулярного коктейлю використовуються виключно натуральні інгредієнти біологічного походження, які сприятливо впливають на організм людини. Походження сировини, як правило, із гідробіонтів, рослинне тощо. Ці добавки є харчовими, використовуються в дуже малих обсягах і були схвалені стандартами ЄС.

Слід зазначити що це нововведення зараз на гребні хвилі популярності і моди, завойовує все більше прихильників серед молоді і підлітків, тим самим пропонуючи і впроваджуючи здоровий спосіб життя серед них, до того ж є альтернативою класичним алкогольним напоям і незмістовному часу проведення дозвілля. Аналіз відгуків серед

студентів нашого факультету дозволяє зробити оптимістичний прогноз щодо майбутнього молекулярних коктейлів і зміни способу життя на здоровий.

Науковий керівник – канд. економ. наук, доцент Литвиненко Т.Є.

СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ

**Калугіна Ю.Г., студент IV курсу факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Нажаль, сьогодні молодь в більшості випадків надає перевагу стравам швидкого харчування, так званому фаст-фуду. Підприємства харчування всесвітньовідомих брендів («МакДональдс», «Бургер Кінг», «Містер Снек»), де можна швидко перекусити, впевнено стають невід'ємною частиною буденного життя українців. Відвідувачі – і студенти, і середній клас, і навіть ті, хто має можливість харчуватися вдома, однак хоче зекономити час та позбавити себе необхідності приготування їжі. На перший погляд, це швидко і зручно, а ось з медичної точки зору ситуація невесела. Майже всі популярні продукти фаст-фуду дуже калорійні. Вживання продуктів, що мають надлишок жирів та цукрів, призводить до збільшення ваги. Окрім того, систематичне споживання чізбургерів та гамбургерів порушує процес всмоктування кальцію, що збільшує вірогідність інсульту. Перераховувати недоліки страв швидкого харчування можна довго. Також під сумніви можна поставити смак цієї їжі – страви однотипні, прості за смаковими відтінками, отже для їх приготування використовують обмежений набір інгредієнтів. Може є сенс розробляти нові страви прості і зручні у приготуванні та в той же час «здорового» харчування, привабливі для молоді за рахунок використання певного набору натуральних смакових добавок, а саме спецій.

Страви з гірким, терпким та перченим смаками бувають на нашому столі досить рідко. Але це не є правильно, бо кожен смак по-своєму впливає на людину. І не лише на фізіологічні процеси організму, а й на емоційний стан. Зокрема, різні смаки допомагають позбутися тривожності, почуття незахищеності, стресу тощо, які є головними чинниками у виникненні різних хвороб. Тому фахівці радять так збалансувати свій раціон, щоб у ньому були присутні всі смаки. Це сприятиме поліпшенню здоров'я, нормалізації маси тіла. Досягти цього можливо за допомогою спецій.

На наш погляд, для розробки нових продуктів харчування для молоді цікавими добавками є куркума і імбир. Куркума — природний антисептик, вона виявляє потужну антизапальну та антитоксичну дію. Куркума містить речовини, які блокують більшість біохімічних реакцій, що спричиняють різні запалення. Власне, неспроможність ослабленого організму сучасної людини боротися із запальними процесами і призводить у більшості випадків до різних хвороб. Тому куркуму додають у різноманітні ліки, наприклад, у лікувальні бальзами. Куркума є гарним природним барвником, треба зовсім трішки порошку, щоб надати жовтувато-оранжевого кольору виробам з тіста, кашам чи картопляним стравам. Щодо імбиру, у текстах аюрведи його називають «універсальними ліками». Загальновідомі його позитивний вплив на травлення і дієвість під час застуд. Ще імбир має протибольові властивості, знижує рівень цукру і холестерину в крові.

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Турпурова Т.М.....	88
БЕТА-ГЛЮКАН ДРІЖДЖІВ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Шапкіна К.І., Кудряшова Ю.Є.....	90
НЕЙТРАЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ НАДЛИШКУ ВІЛЬНИХ РАДИКАЛІВ БІОКОМПОНЕНТАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Гавриленко В.К.....	91
МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Ворков Є.Р.....	92
СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ	
Калугіна Ю.Г.....	93
ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
Власова М.В.....	94
ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
Борисенко С.В.....	95
ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ	
Кожина А.С., Медведева М.С.....	96
ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА	
Буланша Н.А.....	97
С-ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ	
Дьяков О.В.....	98
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБОЛОЧЕК ЗЕРНА ГОРОХА	
Полынькова Н.Э.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ	
Каляянова В.В.....	100
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ	
Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В.....	101
ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Жураківська М.В.....	102
ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	
Ніконова І.С.....	103
ОЦІНКА ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЖИРІВ ПЕРСПЕКТИВНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
Носова Н.Ю.....	105

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848