

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5

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



Рис. – Кінетика зміни кількості вільного фосфору у ядрі волоського горіху під час замочування у воді

Науковий керівник – д.т.н., проф. Д’яконова А.К.

Література

1. <http://happyandnatural.com/gde-soderzhitsya-fitinovaya-kislota/>
2. Trinidad, TP and others. The effect of coconut flour on mineral availability from coconut flour supplemented foods. *Philippine Journal of Nutrition*. – 2002. – 49. – P. 48-57.
3. Relative contribution of phytates, fibers and tannins to low iron and zinc in vitro solubility in pearl millet. Lestienne I and others. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. – 2005. – Oct 53(21). – P. 8342-8380.
4. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник МакКанса Х46 и Уиддоусона / пер. с англ. под общ. ред. д-ра мед. наук А. К. Батурина. – СПб.: Профессия, 2006. – 416 с.

НАШІ НА ГОРІХОВІЙ ОСНОВІ

Степанова Вікторія Сергіївна, аспірант кафедри ТРiOX
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Одним із широко розповсюджених і популярних видів харчових продуктів, які користуються постійним попитом, є безалкогольні напої. На сьогодні найбільшого розвитку набули напої, які містять рослинні екстракти, вітаміни і мінеральні речовини. Серед таких напоїв особливої уваги заслуговує так зване «рослинне молоко», яке готується на основі подрібненої горіхової, зернової або бобової сировини і представляє собою емульсію або суспензію рослинної сировини у воді.

Найбільшою популярністю у споживачів користуються рослинні напої отримані з горіхоплідної сировини. На сьогоднішній день такі напої отримують з ліщини, мигдальних та кедрових горіхів [1, 2]. В Україні найбільшою популярністю користуються волоські горіхи, а наша держава займає лідируючі позиції з переробки та експорту волоського горіху у світі. Завдяки цьому волоські горіхи мають значно нижчу ціну, порівняно з іншими видами горіхоплідної сировини. Грецькі горіхи, порівняно з іншою горіхоплідною сировиною, містять найбільшу кількість есенціальних жирних кислот.

Особливої уваги заслуговує показник співвідношення жирних кислот омега-6/омега-3, який максимально наближений до рекомендованого медиками співвідношення для кращого засвоєння цих речовин в організмі людини. Тому слід звернути увагу на можливість використання волоських горіхів, як сировини для виготовлення жиромісних напоїв.

Для приготування напою очищені ядра горіхів тонко подрібнюють і змішують з водою, або проводять подрібнення у водному середовищі. Нами розроблено горіховий напій на основі попередньо замочених ядер волоського горіху. В ході роботи проведено його порівняння з мигдальним заміником молока «Alpro Мигдальний без цукру» (Бельгія), що випускається промисловістю [3]. Отримані результати свідчать про схожість реологічних показників розроблено горіхового напою та аналогового напою, що випускається промисловістю з мигдального горіху. Незначна різниця у густині та в'язкості зразків пов'язана з рецептурним складом напоїв. «Alpro Мигдальний без цукру» має більшу в'язкість та густину, оскільки до його складу вносять гелланову камідь як стабілізатор, а напій з ядра волоського горіху, що розроблено нами виготовляється без стабілізуючих речовин.

Порівняння органолептичних показників напою свідчить про високі показники обох продуктів. Обидва зразки мають горіховий аромат, притаманний сировині з якої виготовляли напої, продукти однорідні, ніжні, в'язкі. Спостерігається незначна різниця у кольорі та смаку напоїв. Більш детально результати роботи наведено у статті [4].

Науковий керівник – д.т.н., професор Д'яконова А.К.

Література

1. Поліщук Г.Є., Формування складних дисперсних систем молочного морозива з натуральними компонентами: дис. д-ра техн. наук. – Київ: НУХТ, – 2013.
2. Патент России, МПК А23С 11/10, Способ приготовления растительного молока из семян льна / Миневич И.Э, Григорьева А.Л. – № 2333656; заявл. 26.02.07; опубл. 20.09.08.
3. Режим доступу – <https://www.alpro.com/ru/products/drinks/almond/original>.
4. Д'яконова А.К., Степанова В.С., Напої з горіхоплідної сировини // East European Science Journal, – 2017, – № 2(18), – С. 21–27.

МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУР СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ

Черненко С.О., студ. 3 курсу ф-ту ІТХ і РГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Спортивне харчування – це особлива група харчових продуктів для людей, ведучих активний спосіб життя, що займаються спортом і фітнесом. Мета й призначення спортивного харчування – поліпшити спортивні результати, підвищити витривалість, зміцнити здоров'я, нормалізувати обмін речовин. Продукти для спортивного харчування розробляють і виготовляють із урахуванням результатів наукових досліджень у таких областях як фізіологія й дієтологія. Це продукти з ретельно підібраними рецептурним складом високого ступеня засвоєння організмом людини. У порівнянні зі звичайною їжею, на переварювання якої можуть іти години, продукти для спортивного харчування потребують мінімальних витрат часу й зусиль на розщеплення й усмоктування,

НАУКОВІ ПІДХОДИ ДО ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИЧНИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Золотоверх К.В.	172
СОВРЕМЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ	
Прогульная В.Д.	175
DOUBLE DEGREE PROGRAMS BETWEEN UKRAINIAN AND EU UNIVERSITIES	
Sorokina O.G.	177
THE PROSPECTS OF EGG SHELL POWDER USING	
Sukhostavets K.	178
COMPARISON OF NUTRITION OF UKRAINIANS WITH THE SCIENTIFIC RECOMMENDATIONS	
Sorokina O.G.	179
СТРАВИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Ананійчук О.В.	181
ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯГІД ФІЗАЛІСУ СУНИЧНОГО ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ	
Благополучна А. Г., Жиляк І. Д.	182
НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА – ФРУКТОВЕ БОРОШНО. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ	
Шаманська О.М.	183
НОВІ ДЕСЕРТИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кінка Л.М.	185
IMPLEMENTATION DIET FOOD IN THE HOTEL WITH HEALTH IMPROVING SPECIALIZATION	
Boldyreva Yulia Viacheslavovna	186
АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ПІДБОРУ ІНДИВІДУАЛЬНОГО МЕНЮ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Руденко О.А.	188
АКТИВАЦІЯ ГОРІХОПЛІДНОЇ СИРОВИНИ	
Степанова В.С., Зісько І.	190
НАПІЙ НА ГОРІХОВІЙ ОСНОВІ	
Степанова В. С.	191
МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУР СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Черненко С.О.	192

РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

BIOLOGICAL METHODS OF CLEANING THE GROUND	
Arnaut E.I.	195

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко