

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

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

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

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ МАНГОСТИНА И СНЕЙК ФРУТА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФРУКТОВЫХ ВИН

**Федоров А.А., аспирант кафедры ТВиЭ факультета ТВиНБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, Одесса**

Переработка и потребление экзотических фруктов и их продуктов растет по всему миру благодаря улучшению методов хранения, транспортных систем, маркетинга и повышению осведомленности потребителей о факторах способствующих пользе для здоровья. Тропические экзотические фрукты богаты биологически активными веществами, такими как фенольные составляющие, каротиноиды, витамины, клетчатка и другие. Отличительным технологическим признаком экзотических фруктов является большой процент вторичного сырья, таких как кожица, семена, неиспользуемая мякоть, образовавшимися на различных этапах цепи обработки, которые могут представить аналогичные или даже более высокое содержание биологически активных веществ, чем конечная продукция (клетчатка, витамина А, С, калий кальций, железо, фолиевая кислота). Практически, всем известно об антиоксидантных свойствах витаминов С и Е, од-

нако гораздо менее люди осведомлены о невероятных возможностях ксантонов – естественных химических веществ, которые совсем недавно были открыты учеными. Ксантоны считают более мощными природными антиоксидантами, чем витамины С и Е. Ксантоны – это уникальные биологические вещества. Их в природе насчитывается более 200 видов. А 39 из них содержат плоды мангустина. Поэтому мангустин отличается самой высокой природной концентрацией ксантонов в одном месте.

Мангостин (лат. *Garcinia mangostana*),— высокое вечнозелёное дерево высотой до 25 м с пирамидальной кроной и чёрно-бурой корой.

Органолептические дискрипторы мангостина: легкая кислинка, которая присутствует даже в спелых плодах, во вкусе мякоти - сочетание цитрусовых, винограда, ананаса, клубники, персика и абрикоса.

Мангостин способствует укреплению иммунитета, оказывает противовоспалительное и ранозаживляющее действие. Помогает избавиться от аллергий, экзем и кожных заболеваний. Уничтожает вирусы, микробы, грибки и внутренних паразитов, помогает в профилактике онкологических заболеваний, способствует укреплению сердечно-сосудистой системы, помогает наладить сон и избавиться от головных болей, нормализует мозговое кровообращение, процессы пищеварения и обмен веществ, улучшает аппетит, способствует сжиганию жиров и снижению веса. Этот фрукт улучшает деятельность эндокринной системы, помогает избавиться от гормональных нарушений, способствует очищению, омоложению организма, повышает жизненный тонус.

Одна из основных задач производства вина из мангустина – сохранить и донести до конечного потребителя максимальное количество изначальных витаминов и микроэлементов, которыми богат данный фрукт.

Снейк фрут, Салак, или Салакка (лат. *Salacca zalacca*), «Змеиный фрукт» — древовидное плодое растение семейства Пальмовые. Растение известно также под названиями: в англоязычных странах — snake fruit, в Таиланде — sala, rakum, в Малайзии — salak, в Индонезии — salak. По вкусу кисло-сладкий, терпкий, по консистенции и структуре волокон похож на чеснок, внутри большое семечко. Плоды салакки имеют грушевидную форму и сужаются к своему основанию. Диаметр такого фрукта всего 3-4 сантиметра, а вес – от 50 до 100 грамм.

"Змеиный фрукт" - это поистине кладёшь полезных веществ и витаминов, учитывая еще и то, что он еще и очень вкусный. В мякоти этого плода содержатся витамин С, пектин, кальций, бетакаротин, калий, фосфор и железо. Из-за содержания этих веществ салак считается очень полезным для зрения, обладает свойствами улучшения памяти, а также является хорошим источником клетчатки. Также употребляется в пищу с целью повышения иммунитета и общего самочувствия. Содержит танин, который выводит из организма все вредные вещества, обладает вяжущими свойствами, кровоостанавливающими, противодиарейными и противогеморроидальными. Снейк фрут употребляется в пищу с целью повышения иммунитета и общего самочувствия.

Вкус вина из салака напоминает Шардоне, только с более ярко выраженными сливочно-ванильными нотами и ярким фруктовым ароматом.

Таким образом, вино из экзотических фруктов может рассматриваться как составляющая программы «Вино и здоровье», поскольку виноделие – единственная технология, позволяющая максимально сохранить химический состав сырья, за исключением простых сахаров, являющихся источником жизнеобеспечения дрожжей.

Науковий керівник – канд. техн. наук, професор Ткаченко О.Б.

КОМБИКОРМА С СОДЕРЖАНИЕМ ГМО: ВРЕД ЗДОРОВЬЮ ЖИВОТНЫХ И ЧЕЛОВЕКА Кучеренко В.В	182
ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОДУКТ ЗАКЛАДІВ ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА Леонтьєва О.Б.....	183
ЕКОМАРКУВАННЯ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ІНСТРУМЕНТ ВІДПОВІДАЛЬНОГО МАРКЕТИНГУ Пахарєва Т.Д.....	184
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВИХ ВИРОБІВ З ПОЛПШЕНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Прут З.Ю.....	185
АЗОТВІЩУЮЧІ ШКІДЛИВІ РЕЧОВИНИ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Романенко В.С	187
ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОДУКТ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА Сулїк М.О.....	188
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛИМЕРНЫХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ЛИНЗ Супрун В.Н.....	189
ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Тарасова Н.С.....	190
ЗБАГАЧЕННЯ ПОРОШКОМ З ОБЛІПХИ КРЕМІВ ЗІ СМЕТАНИ Трофимчук Л.В	191
ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ МАНГОСТИНА И СНЕЙК ФРУТА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФРУКТОВЫХ ВИН Федоров А.А	193
ВПЛИВ БРЮТУ НА ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧА Христин А.В.....	195
ВЛИЯНИЕ ПРИЕМА УГЛЕКИСЛОТНОЙ МАЦЕРАЦИИ НА ФОРМИРОВАНИЕ ФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСА ВИНМАТЕРИАЛА Шмыгельская Н.А.....	196
ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ В КОРЕГУВАННІ ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЛЮДИНИ Ярош Н.В.....	197
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ПРИЧИНЫ И ПОСЛЕДСТВИЯ КИСЛОТНЫХ ДОЖДЕЙ Гончар А.М., Толкачева Е.А	199

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87