

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ Й ТЕХНОЛОГІЇ СОРБЕТУ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЙОДУ

Сивун А.І., студентка ОКР «Магістр» факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

На жаль, в даний час більшість продуктів харчування збіднені на біологічно активні речовини, особливо на йод. Найбагатшими на йод вважаються дари моря: морська капуста, тунець, лосось, тріска, устриці т. ін. Але так само є рослинна сировина яка по вмісту йоду не поступається цим продуктам - це фейхоа.

Фейхоа – зелені, продовгуваті плоди з яскраво вираженим ароматом та смаком. На даний момент культивується в Одеській області. Найціннішою особливістю фейхоа являється вміст великої кількості йоду (70 мкг). Також, одним з характерних ознак плодів фейхоа є високий вміст пектину [1]. Вчені ОНАХТ ще в 80-х роках минулого століття оцінили важливість наявності в раціоні харчування такого плода як фейхоа і займалися питаннями його комплексної переробки [2].

Багата на йод також й традиційна для України сировина – грецький горіх. Крім того, плоди грецького горіху мають в своєму складі вітаміни групи В, РР, С, А, Е та жирні ненасичені кислоти і цінний за амінокислотним складом білок [3].

Тому нами було прийнято рішення щодо розробки технології десерту з додаванням плодів фейхоа та грецького горіху. Як підсолоджувач використовували мед, що дозволило збалансувати хімічний склад, знизити глікемічний індекс і збагатити новими хімічними елементами нову страву. Використання зазначеної сировини дозволило отримати десерт, а саме сорбет, підвищеної харчової цінності та збагачений йодом.

Сорбет - заморожений десерт, приготовлений з цукрового сиропу і фруктового соку або пюре. Розробка технології йодовмісного десерту, яка виключає теплову обробку плодової сировини дозволяє максимально зберегти цінні біологічно-активні речовини в страві. Для розробки та оптимізації технології сорбету були проведені дослідження його консистенції, структурно-механічних та органолептичних показників під час заморожування. В результаті було встановлено, що токсодисперсна структура сорбетної маси з розмірами кристалів льоду 60...70 мкм можлива при умовах заморожування у фризери. Фризер заморожує масу до температури – 8...–4 °С протягом 10-12 хвилин. Співвідношення рецептурних компонентів має бути наступним: плоди фейхоа – 35%, плоди волоських горіхів – 16%, мед – 13%, порошок коріандру – 0,7 %, вода – 35,3%. При такій композиції інгредієнтів сорбет має приємний зеленкуватий колір, яскраво виражені смак та аромат, рівномірне розподілення горіхового наповнювача. На розроблену й удосконалену рецептурну композицію й технологію сорбету з підвищеним вмістом йоду було подано заявку на патент України «Склад сорбету з фейхоа та волоським горіхом». Новий сорбет з фейхоа та волоським горіхом характеризується підвищеною харчовою цінністю та може бути впроваджений у закладах ресторанного господарства для профілактики йододефіцитних станів у населення України

Література:

1. Пономарьов П.Х. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів – К.:ЦУЛ, 2006. – 184 с.
2. А.Ф. Наместников Технология консервирования тропических и субтропических фруктов и овощей. – К.; О.; вища шк., 1989. –352 с.

3. Іванов С.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. – К.: НУХТ, 2015. – 402 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент кафедри ТРiОХ Калугіна І.М.

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

**Слободян О.П., доцент факультету БТЕК, ГРТБ
Матіящук О.В., ст. викл. факультету БТЕК, ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Ресторанне господарство є однією з сфер розподілу матеріальних благ між членами суспільства і сприяє раціональному використанню харчових ресурсів країни. Головною метою ресторанного господарства є повне задоволення матеріальних та духовних потреб населення. Необхідною умовою подальшого розвитку ресторанного господарства є запровадження наукових досліджень в галузі технологій харчування.

Основним напрямом розвитку ресторанного господарства є розробка і освоєння серійного виробництва нових видів обладнання, втілення передових технологічних процесів приготування їжі, які базуються на запровадженні найсучасніших досягнень вітчизняної та зарубіжної науки.

Поява молекулярної гастрономії є дуже важливим етапом розвитку цієї галузі, адже це сучасний стиль приготування страв та напоїв, інноваційні та вишукані форми подачі страв, що цікавить як вчених так і фахівців харчової промисловості. Різновид технологій м'ясної продукції збільшуються в геометричній прогресії, однією з яких є досить популярна не тільки в нашій країні, а й за її межами технологія «Sous Vide».

В роботі досліджувалися параметри приготування курячого філе, м'яса яловичини з соком імбиру за технологією «Sous Vide». Метод включає: підготовку сировини шляхом зачищення і шпигування соком імбиру, пакування м'яса в вакуумні поліетиленові пакети, термообробку, охолодження і зберігання.

Технологія «Sous Vide» дає можливість отримати продукт високої якості за рахунок покращення органолептичних характеристик та запобігання ризику мікробіологічного забруднення; соковитої консистенції з покращеними ароматичними властивостями, підвищеної харчової цінності, з меншими втратами м'яса при тепловій обробці, збільшеним терміном зберігання.

Приготування м'ясних страв за технологією «Sous Vide» розширює можливості в сфері харчування, а зокрема - асортимент страв, що дозволяє реагувати на мінливі потреби попиту та пропозицій (час дня, пора року, різні споживчі сегменти); отримати страви високої якості; завчасно приготувати напівфабрикати, що зменшує поспіх на кухні і дозволяє приділяти більше уваги розігріву, оформленню, подачі страв клієнтові; також відкриваються більш широкі можливості для розширення обслуговування бенкетів або обслуговування рестораном готелю, не проживаючих в ньому клієнтів, тим самим збільшуючи торговий оборот готельно-ресторанного підприємства.

Зайченко Ю.В.	105
ДЕФІЦИТ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.	106
ОЛІЇ РОСЛИННІ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНЕ ДЖЕРЕЛО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ	
Кобець О.С., Верещак І.О., Доценко В.Ф.	108
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ В СОЗДАНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ БУДУЩИХ МАМ	
Куш А., Дзюба Н.А.	109
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – ЗАПОРУКА ЇХНЬОГО ЗДОРОВ'Я	
Лаленко Т.В., Собін О.В., Корецька І.Л.	110
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Липовий Д.В.	111
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВИ «СУФЛЕ КУРЯЧЕ»	
Міщенко К.І.	112
ЗБАЛАНСУВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Новікова В.В.	113
ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ	
Олейнік А.О., Павлишин Д.І.	115
COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF QUALITY OF IMMUNE-STIMULATING DRINK «IMMUNO PLUS»	
Oleynik M.I., Dzyuba N.A.,	116
ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ	
Очеретна А.В.	117
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
Посна Н.С.	119
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ Й ТЕХНОЛОГІЇ СОРБЕТУ З ПІДВИЩЕННИМ ВМІСТОМ ЙОДУ	
Сивун А.І.	120
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Слободян О.П., Матияшук О.В.	121
ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ З ДОДАВАННЯМ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Сулик А.	122

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

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

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**