

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

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,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

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

НТБ ОНХАТ

борошна в день забезпечують добову норму клітковини для дорослої людини. Рисове борошно також може бути гарною альтернативою для безглютенної солодкої продукції, воно містить в невеликій кількості різні макро- і мікроелементи: фосфор, калій, магній, кальцій, марганець, цинк, залізо, мідь, селен. В результаті досліджень було розроблено три рецептури безглютенних солодких страв на основі сиру кисломолочного з заміною глютенівмісного пшеничного борошна на кокосове, рисове та борошно льону (сирники з трьох видів борошна). За результатами проведених теоретичних та експериментальних досліджень удосконалено технологію виробництва сирників. Заміна борошна у технології сирників проводиться на 100%. Страви пройшли лабораторну апробацію на кафедрі ресторанного та оздоровчого харчування. Також, було проведено органолептичну оцінку трьох видів нової солодкої кулінарної продукції на основі сиру кисломолочного, яка показала, що заміна глютенівмісного борошна на кокосове, рисове та борошно насіння льону є доцільним.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Козонова Ю.О.

Література

1. Передерій В.Г. Сучасні підходи до діагностики, лікування та харчування хворих на целиацію (методичні рекомендації) / В.Г. Передерій, О.Ю. Губська, О.А. Перекрестова. – К., 2005. – 29 с.
2. Целиакія. Про проблеми діагностики та лікування цієї хвороби в Україні // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 7. – С. 24-26.
3. Лобачева Н. Л. Технологічні аспекти формування структури виробів з безглютенної борошняної сировини / Н. Л. Лобачева, О. М. Шаніна // Вісник ХНТУСГ ім.

НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Посмітний С., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В даний час однією з найбільш актуальних тем, що обговорюються в суспільстві, є здорове харчування. У засобах масової інформації та мережі Інтернет ведеться активна пропаганда здорового способу життя і раціонального харчування, як невід'ємних елементів стилю життя сучасної людини. З боку населення збільшується кількість онлайн-запитів про здорову їжу. Можна відзначити, що все більше споживачів переходять на здоровий спосіб життя і включають в свій раціон продукти оздоровчого та профілактичного харчування.

Отже, розробка нових харчових продуктів для різних груп населення – актуальне завдання в рішенні проблеми здорового харчування. Важливу роль в сучасних дослідженнях грає розробка продуктів профілактичного призначення, які здатні покращувати функціонування як певних органів і систем людини, так і всього організму в цілому.

На сьогоднішній день, солодощі та різні кондитерські вироби користуються великим попитом серед населення. Але багато з таких виробів є шкідливими для організму, так як більшість компонентів не відповідають вимогам сучасної концепції

здорового харчування. Саме це і провокує в більшості випадків різні захворювання як імунної так і травної системи.

Кондитерські вироби завжди були популярними серед різних верств населення, але є не завжди корисними для організму людини. Тому розробка цукерок-ірисок з фундуковою пастою на основі тільки натуральних продуктів на сьогоднішній день є актуальною.

На підставі проведених теоретичних та експериментальних досліджень було розроблено рецептуру та інноваційну технологію виготовлення цукерок профілактичної спрямованості, яка за своїм хімічним складом забезпечує фізіологічні потреби організму у нутрієнтах та запобігає порушенням обміну речовин.

Науковий керівник – доц. Золовська О.В.

Література

1. Global Statistical Review 2014 – 2015: Nut and Dried Frut — Spain: INC, 2016. 76 p.
2. Сатіна Г.М., Попова О.П. Фундуковому саду бути. Агронавігатор. 2017. № 10. С. 42 – 45.

ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ

Бакун. А.О., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ГРТБ

Київський національний університет харчових технологій, м. Київ

Вступ. Одним із напрямків розвитку харчової промисловості, пов'язаним із поліпшенням нутрієнтних показників продуктів харчування, є збагачення їх натуральною рослинною сировиною. Метою роботи є аналіз хімічного складу плодів кумквату, для подальшого використання у збивних білкових рецептурах, як сировину для збагачення віта-мінного і нутрієнтного складу.

Матеріали та методи. Об'єктом дослідження є плоди кумквату. Методом вивчення літературних джерел, було визначено нутрієнтного та вітамінного складу даної сировини, доцільність використання у збивних холодних десертах.

Результати. В ході вивчення хімічного складу кумквату, було визначено: Кумкват – рід цитрусових рослин родини рутових, незвичайний мініатюрний цитрус, який не вимагає очищення перед вживанням і тому дуже популярний. Смак цього фрукта представлений цікавим поєднанням легкої терпкості, ментолового присмаку цедри і соковитості апельсинової м'якоті. Кумквати додають в салати і коктейлі, використовувати для приготування вітамінних напоїв та десертів. Хімічний склад:

Складові речовини	Кількість елементу на 100 грам продукту	Складові речовини	Кількість елементу на 100 грам продукту
Білків	1.880г	Залізо	0,860 мг
Жирів	0.860 г	Цинк	0,170 мг
Вуглеводи	15.900 г	Вітамін С	43,900 мг
Харчові волокна	6.500 г	Вітамін В1	0,037 мг
Моносахариди	9.300 г	Вітамін В2	0,090 мг
Калій	186.0 мг	Вітамін В3	0,429 мг

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

Наукове видання

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

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4