

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники дослідного і контрольного зразків морозива через 14 діб зберігання

Показник	Контрольний зразок	Морозиво діабетичного призначення
В'язкість суміші, сек.	6,0	5,6
Опір до танення морозива, хв.	46	47
Збитість морозива, %	72	69
Середній діаметр повітряних бульбашок у морозиві, мкм	28,5	26,3

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники дослідного і контрольного зразків морозива через 28 діб зберігання

Показник	Контрольний зразок	Морозиво діабетичного призначення
В'язкість суміші, сек.	6,0	5,6
Опір до танення морозива, хв.	46	46,5
Збитість морозива, %	72	68
Середній діаметр повітряних бульбашок у морозиві, мкм	28,5	26,3

Аналізуючи отримані експериментальні дані, можна зробити висновок, що фізико-хімічні показники якості морозива діабетичного призначення при зберіганні протягом 14 та 28 діб подібні до контрольного зразка. За органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками морозиво повністю відповідає вимогам діючого стандарту.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ ВИДІВ МОЛОКА В ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ

**Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Кава та кавові напої з різноманітними рецептурними інгредієнтами, міцністю та технологією приготування користуються великим попитом серед сучасного ринку ресторанних послуг. Особливу популярність серед населення має кава з додаванням молока (еспreso, американо з молоком, капучино, лате, флет-вайт, мак'ято

тощо), яке завдяки унікальному хімічному складу здатне повністю змінити смаковий профіль напою та пом'якшити його гіркий присмак. Традиційно для приготування кавових напоїв використовується коров'яче молоко, яке сприяє отриманню комплексного солодкуватого смаку, збалансованої кислотності, утворенню кремового кольору та стійкої піни при збиванні. Стрімке зростання світового рівня споживання кавових напоїв впродовж останнього десятиліття обумовлює пошук новітніх шляхів удосконалення їх існуючих технологій.

Дієвим способом утримання конкурентних позицій будь-якого підприємства, в тому числі кав'ярень, ресторанів, кафе та інших закладів ресторанного господарства, є забезпечення широкого асортименту продукції високої якості та можливість обслуговування споживачів з особливими потребами. Враховуючи зростання кількості людей з непереносимістю лактози та алергією на казеїн, а також популяризацію здорового способу життя, протягом останніх років набуває актуальності використання в технології кавових напоїв альтернативного молока, яке отримують з різноманітних злаків та горіхів (соеве, мигдальне, кокосове, вівсяне, рисове тощо). Рослинне молоко має гарну засвоюваність, забезпечує організм білками, вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами та широко використовується в дієтичному харчуванні. Проте, дана сировина суттєво відрізняється від традиційного коров'ячого молока за смаковими властивостями та консистенцією, що впливає на процес приготування кавових напоїв з її додаванням та властивості кінцевого продукту.

Поширеною рослинною альтернативою є соєве молоко, яке отримують з попередньо розмочених та відварених бобів сої, містить велику кількість білків, вуглеводів, незамінних амінокислот, невеликий вміст насичених жирів та відрізняється м'яким вершковим смаком. Однак, його особливістю є здатність згортатися при нагріванні за нижчої температури, ніж коров'яче молоко, та при додаванні в каву з високою кислотністю, що необхідно враховувати у процесі її приготування.

Одним із популярних видів рослинного молока являється мигдальне, яке має ніжний горіховий смак, легку гірчинку та добре поєднується не тільки з кавою, а й з какао і гарячим шоколадом. Однак, мигдальне молоко згортається під час надто швидкого нагрівання та при неправильному змішуванні з кавою, швидко втрачає густину в гарячу молококапучино.

Кокосове молоко готують з подрібненої м'якоті горіха, яку змішують з гарячою водою та віджимають. На думку фахівців, це молоко краще поєднується зі смаком кави, аніж поширене соєве.

Перевагою використання кокосового молока є можливість отримання щільної і густої кремово-вершкової піни в процесі приготування капучино. Крім цього, воно містить до 27 % жирів рослинного походження, а також до 6 % вуглеводів і 4 % білків.

Менш поширеним є використання в якості альтернативи в технології кавових напоїв вівсяного і рисового молока, яке добре засвоюється організмом людини. Це пов'язано з тим, що воно погано збивається при приготуванні таких напоїв, як капучино і лате, а невеликий вміст білків призводить до швидкого осідання отриманої пінки.

Окремо варто відмітити конопляне молоко, яке завдяки своїй консистенції, добре підходить для «latte art» - особливого способу вливання спіненого молока в еспreso, завдяки чому на поверхні кави створюються різні візерунки.

Таким чином, проведений аналіз асортиментного ряду альтернативних видів молока показав, що найбільш поширеним при приготуванні кавових напоїв є кокосове, мигдальне та соєве молоко. При цьому, дефіцит білків у хімічному складі більшості видів рослинного молока обумовлює складнощі при його включенні до рецептури кавових напоїв, які полягають у гіршій здатності до збивання порівняно з молоком тваринного походження. Однак, зважаючи на актуалізацію розвитку сегменту кавового мистецтва, а також необхідність розширення асортименту кави з метою забезпечення споживачів з непереносимістю лактози, перспективним є пошук нових видів альтернативного молока та шляхів покращення якості напоїв з їх використанням.

ТЕХНОЛОГІЯ КОМБІНОВАНИХ БІФІДОВМІСНИХ ДЕСЕРТІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ

**Бережняк Т.В., студентка II курсу
СВО «Магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Одна з умов підтримання здоров'я, працездатності та довголіття людини – дотримання трьох основних принципів раціонального харчування, які включають: баланс енергії, яка поступає з їжею і витрачається людиною в процесі життєдіяльності;

ВИДІВ МОЛОКА В ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.....	80
ТЕХНОЛОГІЯ КОМБІНОВАНИХ БІФІДОВМІСНИХ ДЕСЕРТІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ Бережняк Т.В.....	82
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ КОСМЕТИЧНОЇ МАСКИ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ Спіріна Ю.С.....	86
ТЕХНОЛОГІЯ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ Баліна І.С.....	87
ОПТИМІЗАЦІЯ СКЛАДУ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ Сушков В.О.....	90
НЕОБХІДНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ СИСТЕМИ НАССР НА ХАРЧОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ Турчин В.С.....	92
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЧОРНОЇ КАВИ ДЛЯ ГАЛЬМУВАННЯ ОКИСЛЮВАЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ У СПРЕДАХ Суворов М.Д., Котлюк А.А., Дец Н.О., Ланженко Л.О.....	93
БІО-ТЕСТУВАННЯ ЕКСТРАКТУ ЕВКАЛІПТУ ТА ЗБАГАЧЕНОГО НИМ ЕМУЛЬСІЙНОГО КРЕМУ Смокович Т., Дец Н.О., Ланженко Л.О., Котляр Є.О.....	95
ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА З ЕКСТРАКТОМ СИНЬОГО ЧАЮ Прус В.П.....	97
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ З РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ Попко А., Сіренко Н., Ланженко Л.О., Дец Н.О.....	100
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...	102
HIGH QUALITY FEED GUARANTEES THE QUALITY OF	