

**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 МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

ник якості, що враховує спільний вплив перерахованих одиничних показників і коефіцієнтів їх значущості. Незалежними факторами, які варіювали в експерименті, були обрані вихідні концентрації бакконцентрату *FD DVS ABT-2* при інокуляції, масові частки молока незбираного, збагаченого фруктозою, та борошна спельти.

Обробка експериментальних даних у середовищі *Statistica 10* дозволила визначити оптимальне співвідношення молока та борошна спельти у молочно-спельтовій суміші, а також оптимальне дозування бакконцентрату *FD DVS ABT-2* при заквашуванні, при яких ферментовані пробіотичні молочно-спельтові згустки містять максимальну концентрацію життєздатних клітин біфідо- і лактобактерій, мають високі органолептичні та нормовані фізико-хімічні, мікробіологічні й реологічні показники, які забезпечать отримання напоїв та десертів для цільових категорій споживачів.

Науковий керівник – докт. техн. наук, професор Ткаченко Н.А.

МОРОЗИВО З «ЛЕГКИМИ» ГРЕЧАНИМИ ЗЕРНАМИ

Стельмах А., магістрант II курсу факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Ягоди і фрукти в снігу заморожували ще в часи Олександра Македонського. Звичайно, морозивом у сучасному розумінні цього слова ласощі давніх еллінів не можна назвати. Це були скоріше нежирні заморожені десерти: охолоджені фрукти з дрібно нарізаним солодким льодом, заморожені сиропи, відвари, соки, шербети і фруктовий лід.

У Чилі один торговець додавав кокаїнову пасту в шоколадне морозиво, яке, за його словами, піднімало настрій. Як правило, клієнти пробували новинку і потім приходили купити ще, забезпечуючи таким чином постійний приплив покупців.

Найбільшу кількість сортів морозива пропонує своїм відвідувачам венесуельське кафе-морозиво «*Heladeria Coromoto*», яке заснував у 1980 році виходець з Португалії Мануель да Сільва Олівейра. Сьогодні господар кафе пропонує своїм відвідувачам сотні оригінальних рецептів: вафельна трубочка з тунцем, морозиво з цибулею, свинячими шкварками, пивом, морквою, помідорами, квасолею, фореллю, креветками і кальмарами, пивом, спагеті, часником, пелюстками троянд і навіть надзвичайно гострий делікатес з перцем чилі.

За останні роки в Україні спостерігається тенденція підвищення обсягу виробництва заморожених десертів, що обумовлено постійним зростанням попиту. При проведенні соціологічних анкетувань в Україні було з'ясовано, що найбільшим попитом користуються традиційні його види. У середньому влітку порція морозива продається кожні три секунди.

Нами були проведені дослідження з метою створення нової рецептури морозива. Новим компонентом стали «легкі» гречані зерна, які додавали у м'яке морозиво перед подачею. Гречка відрізняється високою біологічною цінністю, але має специфічний і сильний аромат. Це не дає змоги широко використовувати її в десертах. Проте, запах «легких» гречаних зерен нейтральний. «Легкі» гречані зерна – це злегка збільшені в об'ємі і сильно спучені, пористі крупинки, різні за величиною у формі кулі або «мете-

лика». Від білого до кремового кольору, матові або з глянцем, з коричневим вкрапленням залишків насінневих оболонок гречки.



Рис. 1 – «Легкі» гречані зерна

Таким чином, завдяки використанню «легких» гречаних зерен в рецептурі морозива, було підвищено біологічну цінність готової страви, створено оригінальний смак і поєднання різних текстур. Проведені дослідження свідчать про можливість отримання морозива з додаванням «легких» гречаних зерен без погіршення органолептичних показників готової продукції.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Фурманова Ю.П.

МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ

**Цупра О.С., магістрант II-го курсу факультету ТХПМКЗЕ та Т,
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Морозиво є одним з найпопулярніших продуктів у літню пору. Сьогодні воно стабільно продається не тільки літом, але й взимку у вигляді тортів з морозива та морозива у сімейній упаковці. Але не всі люди можуть смакувати цей смачний та корисний продукт.

Останнім часом зростає ферментопатія населення, у зв'язку з чим значна частина людей не може споживати морозиво. Найбільш часто зустрічається патологія тонкої кишки з синдромом порушеного всмоктування, пов'язана з відсутністю або недостатньою активністю ферменту - лактази. Залежно від етнічної групи люди не здатні засвоювати молоко і молочні продукти, в яких масова частка лактози становить від 4,5% і вище. За даними Всесвітньої Організації охорони здоров'я лактазною недостатністю страждає 10-80% людей серед різних груп населення.

У цьому зв'язку проблема розробки продуктів функціонального призначення набуває особливої актуальності.

Одним з раціональних шляхів вирішення даної проблеми є розширення асортименту і, як варіант, розробка технології низьколактозного молочного морозива для людей, які страждають на лактазну недостатність. В якості одного з шляхів регулювання вуглеводного складу розглядається проведення ферментації лактози і внесення додатково йогуртової закваски для отримання низьколактозного морозива на основі масля-

БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ	
Донченко В.В., Ганічева А.О.	137
МОРОЗИВО ЯК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кищенко О.О.	138
ВИБІР ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ У РЕЦЕПТУРАХ ЙОГУРТОВИХ МОЛОЧНО-РИСОВИХ ПРОДУКТІВ	
Копійко А.В.	140
КОМБІНОВАНІ ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ПРОДУКТИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ І ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА	
Копійко А.В., Рамазашвілі Г.Р.	141
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С	
Лимаренко А.О., Усатюк С.І.	142
КРОХМАЛЬ «LUSKEVU CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ	
Парахонич В.Я.	143
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ	
Пугаєва С.А.	144
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН	
Пшеничная Л.С., Петкова Н.В.	146
СУМІШІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЕФЕКТИВНІСТЮ	
Радіо М.І.	147
ОБҐРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КУЛЬТУР ТА СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-СПЕЛЬТОВИХ ПРОДУКТІВ	
Рамазашвілі Г.Р.	148
МОРОЗИВО З «ЛЕГКИМИ» ГРЕЧАНИМИ ЗЕРНАМИ	
Стельмах А.	149
МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ	
Цупра О.С.	150

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ	
Богун В.В.	153

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**