

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

продукт, який за вмістом цукру буде відповідати нормі 35 г/добу з високим вмістом клітковини та низьким глікемічним індексом [2].

Цим нормам відповідає десерт «Брауні Безглютенний» із вмістом функціонального інгредієнту – нут, що досліджується нами у Дніпровському державному аграрно-економічному університеті.

Корисні властивості нуту обумовлені великою кількістю мінералів, вітамінів та ін., він є рекордсменом серед інших культур за вмістом амінокислоти – метіоніну. Метіонін нормалізує рівень холестерину, запобігає ожирінню печінки, покращує її працездатність [3].

В рецептурі розробленого десерту ми використовуємо не тільки безглютенний вид зерно-бобової культури – нут, а і цукрозамінник – фруктозу, що дозволяють одержати десерт з низьким глікемічним індексом 31 та малокалорійний продукт 120 ккал / 100 г.

В ході експериментальних досліджень шоколадного десерту «Брауні безглютенний» нами розроблено його рецептуру, покращено органолептичні показники продукту, загалом усунуто специфічний запах та присмак нуту за допомогою додавання кориці. Зафіксовано привабливу форму кондитерського виробу для більшого попиту споживачем та розраховано прийнятні економічні показники для конкурування на ринку.

Розроблений десерт можна рекомендувати до продуктів функціонального призначення, він задовольнить потреби людей з цукровим діабетом (бо має низький глікемічний індекс), також людей, що мають алергію на глютен, з надмірною вагою та, які ведуть здоровий спосіб життя і слідкують за своїм раціоном харчування.

Науковий керівник – д.т.н., професор Чурсінов Ю.О.

Література.

1. Дорохович А.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / за ред. проф. А.М. Дорохович і проф. В.М. Ковбаси. - К.: Фірма «ІНКОС», 2015. - 632 с. ISBN 978-617-598-103-0.

2. Глікемічний індекс [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://beslim.life/glikemicheskiy-indeks>.

3. Шарипова Т.В. Перспективы использования зернобобовой культуры нут в производстве мясорастительных продуктов для геродиетического питания / Т.В. Шарипова, Н.М. Мандро // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2012. – Т. 98. – №. 12. – С. 102-106.

ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

**Коробка Ю.В., Пашкевич М.О., студенти III курсу факультету БТЕК
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Антиоксиданти привертають увагу дослідників завдяки їхнім властивостям запобігати утворенню вільних радикалів і інгібувати процеси окиснення у складних системах, якими є харчові продукти. Деякі антиоксиданти містяться у природній сировині, інші - цілеспрямовано використовуються у промисловості в якості консервантів, оскільки небажане мимовільне утворення вільних радикалів під впливом, наприклад, УФ

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.181

опромінення призводить до швидкого псування харчових продуктів. Особливо вразливими є ненасичені жири, молекули яких містять кратні С-С зв'язки і під впливом УФ променів і контакті з киснем перетворюються на пероксидні радикали, здатні ініціювати реакції полімеризації жиру і впливати на смакові якості продукту. Роль інгібіторів вільно-радикальних перетворень у харчових продуктах виконують природні сполуки, такі як аскорбінова кислота (E300), токоферол (E306), а також синтетичні сполуки, наприклад, пропілгалат (E310), трет-бутилгідрокінон (E319), бутилгідроксианізол (E320) і бутилгідрокситолуол (E321). У результаті технологічної обробки або при зберіганні харчової сировини вміст антиоксидантів може змінюватися, отже, визначення вмісту цих сполук та їх загальної антиоксидантної активності (АОА) має практичне значення. Створені методики як для визначення кількісного вмісту окремих сполук з антиоксидантними властивостями, так і загального показника АОА. Визначення окремих антиоксидантів має обмежене застосування і не придатне для визначення АОА складних сумішей, якими є більшість харчових продуктів. Методи визначення загальної АОА характеризують властивість тестованої сполуки або суміші сполук знешкоджувати вільні радикали і/або йони металів, що ініціюють небажані процеси окиснення і полімеризації. Прямі методи оцінки АОА ґрунтуються на вивченні впливу антиоксидантів на кінетику модельних реакцій окиснення вуглеводнів, жирних кислот або біологічних матеріалів. Показник АОА визначається у відносних одиницях за швидкістю перебігу модельної реакції з використанням, так званих, еталонних сполук, наприклад, тролокса, галлової кислоти, аскорбінової кислоти. Проте на практиці також часто використовують непрямі методи, за допомогою яких визначають параметри, що корелюють з антиоксидантною активністю антирадикальних сполук. Це, наприклад, метод, що ґрунтується на взаємодії таких сполук із стабільними радикалами 2,2-дифеніл-1-пікрілгідразила. Чисельні дослідження продемонстрували, що вимірюєна АОА залежить не тільки від кількісного і якісного складу досліджуваного зразка, але і від умов проведення експерименту, обраного методу визначення і еталонної речовини. Крім того, у суміші речовин з антиоксидантною активністю можуть утворюватися різноманітні метаболіти і виявлятися синергійний ефект. Все це ускладнює порівняння одержаних результатів.

На теперішній час не існує універсальних методів оцінювання АОА складних сумішей, а також відсутня можливість порівняння результатів, одержаних різними методами, тому актуальними залишаються дослідження, спрямовані на пошук таких методів.

Науковий керівник – к.х.н., доцент Ковальова С.О.

ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

Кулішова Ю. О.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, м. Дніпро

Соняшникова олія - одна з найважливіших рослинних олій, що має велике народно-господарське значення. У кулінарії застосовується для смаження і для заправки салатів. З нього виробляють маргарин і кулінарні жири. Соняшникова олія застосову-

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ	
Домброван І.В.	174
ТОКСИЧНІ ДОМШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	
Жигалюк М.О.	175
АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	
Іванов В.	176
ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	
Іващук А.І.	178
ПЕРСПЕКТИВА ТОПНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелова Т.М.	179
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІ- ОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ	
Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю.	180
ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Коробка Ю.В., Пашкевич М.О.	181
ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	
Кулішова Ю. О.	182
ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ	
Кучерявенко О. І.	183
МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Лебедюк М.І.	184
ОГЛЯД СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИРІВ	
Манжелевський В.А.	186
АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ	
Огіренко А.В.	187
АНТОЦΙΑНИ ЯК ПРИРОДНИЙ ХАРЧОВИЙ БАРВНИК	
Пашкевич М.О., Коробка Ю.В.	188
НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Ролевич К.А.	189
ЗОЛОТО В БІОСФЕРЕ І КУЛІНАРИИ	
Склифос Г.В.	190
ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ	
Снігур А.В.	191
ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ	
Страдна О. Ю., Аксюк В. Я., Кузьменко М. О.	192

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848