

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

культивування мікроорганізмів-симбіонтів зі всіх зразків було відібрано по 1 см<sup>3</sup> культурального середовища. Після ряду десятикратних розведень кожного з відібраних зразків у стерильній воді по 1 см<sup>3</sup> було внесено у чашки Петрі та здійснено висівання під капустяний агар. Вирощування здійснювали у термостаті при температурі (38±1)°С. Вивчали культуральні та морфологічні особливості культур у всіх зразках.

У результаті проведених досліджень було встановлено, що всі речовини-пребіотики застосовані нами, прискорили процес ферментації молока культурами-симбіонтами. Найшвидше згусток утворився у зразку з харчовими волокнами з насіння гарбуза. Через 5,5 год. культивування спостерігали пористий згусток з вічками та явище синерезису у пробірці з внесеними волокнами з насіння гарбуза, що свідчило про їхній суттєвий вплив на β-галактозидазну активність мікроорганізмів – симбіонтів та прискорене продукування ними КЛЖК.

На початку культивування у цьому зразку домінувала культура *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*. Пробиотичної дози мікроорганізмів у зразках з олією амаранту і лактулозою було досягнуто на 1 годину раніше ніж у контрольному зразку. Вона складала 17 - 119·10<sup>8</sup> відповідно і превалювали в них *Lactobacillus. delbruecki subsp ma L. bulgaricus*.

Наукові керівники: к.т.н., доц., Кирименчук О.О., к.т.н., ас. Швець Н.О.

## КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ

Хоменко К.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХІРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Якого кольору ваш сніданок, обід і вечеря?! Одне з найважливіших завдань нашого часу – розглянути ряд проблем, вирішення яких може бути знайдено лише після фундаментальних досліджень на людині і тваринах. До числа таких проблем слід віднести, перш за все, проблеми їжі і харчування. Саме в проблемі харчування, можливо, більше, ніж де б то не було, інтегровані етика і наука, добро і зло, знання і загадки. Разом з тим не можна забувати і той загальновідомий факт, що і недолік, і достаток їжі відносяться до наймогутніших факторів, що діють не тільки в природних умовах, а й в умовах розвинених цивілізованих суспільств. Ще з часів Гіппократа їжу порівнювали з найбільш потужним ліками. Однак неправильне вживання таких ліків, як і будь-якого іншого, може призвести до драматичних наслідків. Важливим завданням є показати справжнє місце харчування у феномені життя на Землі і в тій частині біосфери, яка пов'язана з життям людини.

На наш настрій, самопочуття і здоров'я впливає не тільки колір меблів, стін, але і колір приготованих страв. Якраз колірна гамма яких творить чудеса. Вже доведено, що правильно підібрані відтінки їжі, освітлення і обстановка підвищує апетит і покращують процеси травлення. Саме фітонутрієнти визначають смак нашої їжі, вони, також, відповідають і за її колір. Так що ж таке колір? Це – енергія. Кожен колір має певну довжину хвилі і проявляє свою специфічну дію на живий організм. Грамотно застосовуючи знання про колір, можна впливати на своє здоров'я і настрій!

Лікопін, антиціонін та антиціонідін, знайдені в овочах і фруктах червоного кольору, запобігають утворенню ракових клітин, зберігають здоров'я серцево-судинної системи і покращують зір і пам'ять. Бета-каротин і бета-кріптоксантин, що

містяться в жовтих і помаранчевих овочах і фруктах, попадаючи в організм, під дією ферментів перетворюється на вітамін А. Цей вітамін необхідний для повноцінного синтезу білків і обміну речовин, правильного розподілу жирових відкладень, для здоров'я зубів і кісток. Він сприяє росту нових клітин і уповільнює старіння.

Зелені овочі та фрукти отримують свою зелене забарвлення завдяки пігменту хлорофілу, в них так само містяться каротиноїди, лютеїн, бета-каротин, солі фолієвої кислоти, залізо та кальцій. Колір, що надає регенеруючий вплив на м'язи і сполучну тканину.

А сині і фіолетові овочі і фрукти багаті антиоксидантами, які відмінно регулюють серцеву діяльність, покращують зір і є природними антидепресантами.

Розвиток здорового харчування здається неминучим. Це визначається тими перевагами, які дає нам інтерпретація різних аспектів асиміляції їжі з позицій загальних закономірностей. Крім того, це залежить від практичних потреб людства, таких як постачання їжею, регуляція екосистем і, нарешті, освоєння космічного простору, що вимагає створення штучних мікробіосфер і мікротрофосфер.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Бурдо А.К.

### Література

1. В. А. Тутельян, А. И. Вялков, А. Н. Разумов, Научные основы здорового питания. - М.: Издательский дом «Панорама», 2010. - 816 стр.
2. А. М. Уголев, Теория адекватного питания и трофология. - Л. : Наука, 1991. 272 с. - (Наука и технический прогресс).
3. Інтернет-ресурс. Онлайн-журнал «Еко-журнал зелена планета», авт. Любимова Н., <https://greenplaneta.org/o-nas/>.
4. Інтернет-ресурс. “Как цвет пищи влияет на наше здоровье”, <https://www.unian.net/health/country/377055-kak-tsvet-pischi-vliyaet-na-nashe-zdorove.html>

## ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ

Кочубей І.І., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сьогоднішній день є понад 100 різновидів рецептур макаронних виробів, але вимоги та бажання клієнтів росте з кожним роком, тому вдосконалення технологій виробництва цієї продукції є актуальним сьогодні. Об'єктом дослідження є макаронні вироби, а саме – локшина.

Локшина — різновид макаронних виробів, який являє собою довгі вузькі смужки тіста. Виготовляється з (пшеничного, рисового) борошна, замішаного на воді. Деякі сорти можуть вміщувати допоміжну сировину, наприклад, яйця або ячний порошок. Для виробництва локшини використовуються локшинонарізні машини або преси сушіння виконується нагрітим до 80-90°C повітрям. Готують локшину шляхом варіння в окропі. Актуальність розробки технології полягає у широкому використанні даної страви у меню закладів ресторанного господарства. Досліди направлені на збільшення термінів зберігання, за рахунок зміни сировини що використовується, а також способів висушування. Новизна дослідження полягає у приготування локшини за

**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