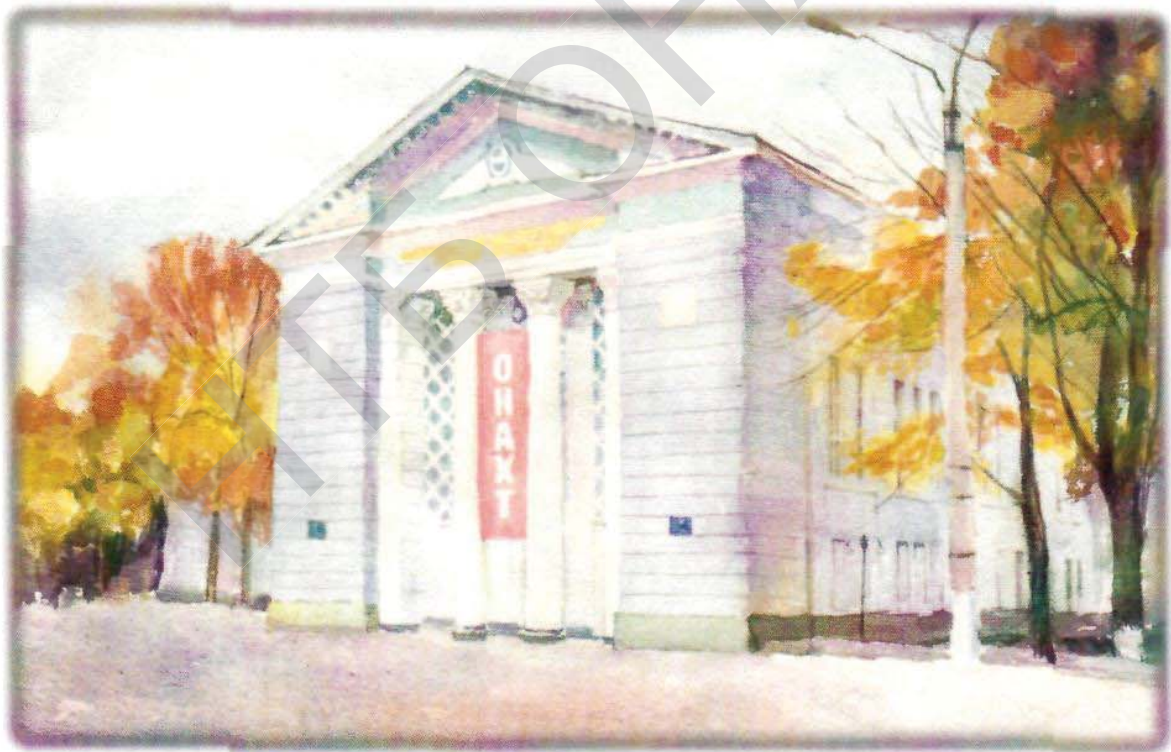


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **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**

низькокалорійних або дієтичних продуктів харчування. Його дозволено застосовувати при виробництві продуктів харчування для дітей першого року життя у складі поліненасичених жирних кислот.

Крохмалі «LYCKEBY CAREFUL» - це лінійка фізично модифікованих крохмалів на основі картоплі, воскової кукурудзи, воскового ячменю. Це одна із перших серій функціональних крохмалів, яким в Європі дозволено не присвоювати код E, і продукти з їх використанням мають так звану «чисту етикетку» (clean label).

Головними перевагами «LYCKEBY CAREFUL» є: нейтральний і чистий смак, висока стабільність при зберіганні, в режимі заморожування, толерантність при технологічній обробці, стійкість при ультра високих температурах, здатність надавати бажану текстуру готовому продукту, а також виступати як жиримітатор, який надає молочному продукту маслянисту консистенцію. Він відповідає головним вимогам сучасного споживача, який підтримує здоровий спосіб життя.

У науково-дослідницькій роботі для розробки кисломолочних десертів солодкого і солоного асортименту на основі нежирного кисломолочного сиру використовувалися модифіковані крохмалі E-1450, E1442, «LYCKEBY CAREFUL». По-перше експериментально підібрані співвідношення модифікованих крохмалів до кисломолочного сиру. За результатами сенсорного аналізу був вибраний крохмаль серії «LYCKEBY CAREFUL» із ячменю, холоднонабухаючий загусник.

При підборі рецептур також ретельно підбирали і досліджували інші складові розробляємих сиркових десертів. Для корегування жирнокислотного складу було вибрано насіння Чіа в якому відсутній глютен, міститься до 40% жирних кислот, із яких 64% відносяться до  $\omega$ -3 альфа-ліноленової кислоти і 21% - до  $\omega$ -6 альфа-лінолевої. В роботі співвідношення крохмаль-вода варіювали в межах 1:10-1:15 залежно від необхідної консистенції молочних десертів. Підібрано співвідношення складових частин для солодкого і солоного продукту, проведено мікробіологічні показники та біотестування. Продукти закладено для вивчення терміну зберігання.

Науковий керівник – к.х.н., доц. Севастьянова О.В.

## ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ

Пугаєва С.А., магістрант II курсу інституту ННІХТ  
Національний університет харчових технологій  
м. Київ, Україна

Майонез – це дрібнодисперсний однорідний емульсійний продукт з вмістом жиру не менше ніж 50 відсотків, що виготовляють з олії, води, яєчних продуктів, з додаванням або без продуктів переробки молока, харчових добавок та інших харчових інгредієнтів (відповідно до рецептури). Склад майонезу суворо регламентується ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови». Майонез виробляють з традиційних продуктів: соняшникової олії, води, яєчного порошку, сухого молока, солі, цукру, гірчичного порошку, оцту. Допоміжними сировинними матеріалами можна назвати всі інші рецептурні компоненти, які входять до того чи іншого майонезу

за рецептурою. Це можуть бути структуроутворювачі та стабілізатори, емульсії (природного, штучного та синтетичного походження), ефірні олії та екстракти пряно-ароматичних речовин, антиоксиданти, барвники, консерванти.

Нами було проаналізовано інгредієнтний склад майонезів, і визначено, що найчастіше використовують гірчичний порошок, яєчний порошок та каротин.

Гірчичний порошок - це розмелені насіння гірчиці, рослини, що відноситься до сімейства Капустяні. Гірчичний порошок виходить в результаті подрібнення макухи насіння. Даний продукт також цінний вмістом корисних речовин. Адже в насінні міститься близько 35% жирів, ефірні масла, сполуки азоту та інше. Гірчичний порошок також не поступається в корисних показниках. У ньому міститься більше 80% білків, близько 20% жирів, при цьому вони багаті на магній, залізом, калієм, вітамінами групи В, Е, РР і іншими мінералами і мікроелементами. При цьому калорійність продукту складає приблизно 375 одиниць на 100 грам [1].

Яєчний порошок — концентрований високопоживний продукт, що представляє собою перетворені в порошок курячі яйця. Замінює свіжі курячі яйця, добре засвоюється організмом (на 97%). Зручний для транспортування, витримує тривале зберігання при температурі вище 0°. Середній хімічний склад яєчного порошку: 8% вологи, 48% білків, 40% жирів, 4% золи.

Більшість майонезів містять у своєму складі консерванти, тобто харчові добавки, які мають індекси Е 160а і більше. Консерванти – речовини, які здатні збільшувати строк зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від мікробіологічного псування. Каротин (лат. *carota* морква) Е 160а представник сімейства каротинів, що належать до каротиноїдів — біологічно активним рослинним пігментів жовтого, помаранчевого і червоного кольору, що є жиророзчинними поліненасиченими вуглеводнями. Барвник Е 160а не розчиняється у воді, але може бути розчинний в органічних розчинниках і жирах. Добавка Е 160а є провітаміном вітаміну А. Використовується каротин у виробництві майонезів для вітамінізації і покращення кольору бутербродних, дієтичних та столових майонезів. Вміст каротину повинен бути 2,2 – 2,5 кг/г [2].

Література:

1. Дорожкина, Т. П. Функциональные ингредиенты для продуктов масложировой отрасли [Текст] / Т. П. Дорожкина // Масложировая промышленность. – 2009. – №6. – С. 18–19.

2. Павлюк, Р.Ю. Новые технологии биологически активных растительных добавок и их использование в продуктах иммуномодулирующего и радиозащитного действия [Текст] : монографія/ Р.Ю. Павлюк, А. И. Черевко, В. В. Погарская и др.; Харьк. гос. академия тех-нол. и орг. питания; Укр. национальный ун-т пищ. технологий. – Харьков; Киев, 2002. – 205 с.: ил. 37, Библиогр.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Петруша О.О.

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

## **ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ**

<b>М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ</b>	
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**