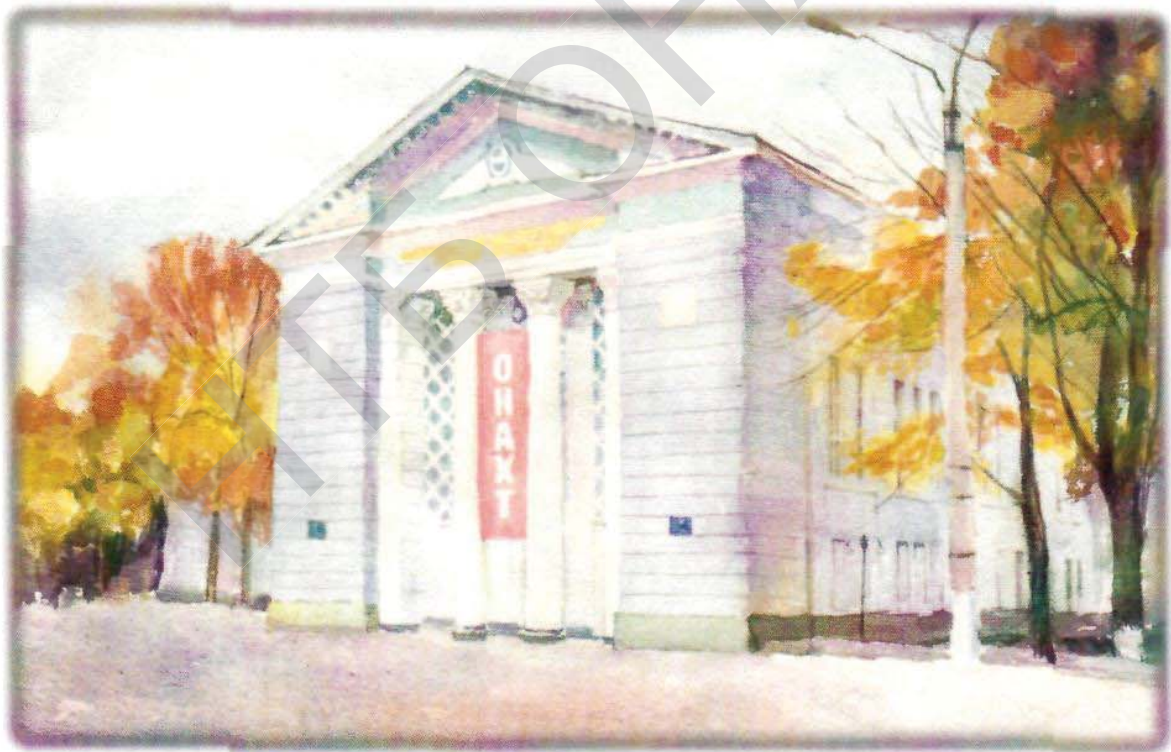


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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 РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Важливою умовою на шляху до створення раціонального харчування в навчальних закладах є розробка та економічне обґрунтування основних вимог до складу денних раціонів школярів та студентів, а також розроблення міжвідомчої інструкції щодо організації харчування.

Слід брати до уваги такі принципи щодо покращення харчування в загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах:

- підвищення якості і безпечності харчування у навчальних закладах;
- впровадження новітніх технологій;
- створення потужної системи контролю якості виробництва харчової продукції;
- врахування фізіологічних та психологічних потреб школярів та студентів.

Таким чином, виконання всіх принципів та завдань призведе до покращення стану здоров'я серед дітей та молоді, а також профілактики захворювань, пов'язаних з порушенням харчового статусу.

МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Дорій О.В, студент VI курсу факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Молочні коктейлі мають велику користь для людського організму, завдяки своїй поживній цінності. Мало хто знає, що різні молочні коктейлі використовуються в дитячому, і навіть дієтичному харчуванні.

Основною складовою молочного коктейлю є молоко. Воно основний постачальник в організм кальцію і білка. У молоці, так само багато різних корисних мікроелементів та вітамінів. Один з таких вітамінів - вітамін D, який допомагає засвоюватися кальцію та іншим корисним компонентам.

Багато дітей, які не дуже люблять молоко, але воно в дитячому раціоні просто необхідно. Але від смачного, солодкого молочного коктейлю з улюбленими фруктами і ягодами дитини він навряд чи відмовиться, тому ви можете робити такі коктейлі хоч кожен день, просто міняючи деякі компоненти на інші. Крім того, що молочний коктейль є просто смачним напоєм, він також досить багатий поживними речовинами. Звичайно, це залежить більшою мірою від того, які саме інгредієнти ви будете змішувати. Молочний коктейль по ГОСТу готується тільки з морозива і молока, але щоб отримати дійсно здоровий, а не тільки смачний десерт, ми вирішили додати пребіотик №1 у світі – лактулозу.

Лактулоза – дисахарид, що складається з двох моносахаридів – галактози і фруктози. Лактулоза має найбільш високий пребіотичний індекс і по праву її називають золотим еталоном в класі пребіотиків. Дослідження показали, що годуючи малюка дитячими сумішами з додаванням 2% лактулози показник біфідобактерій зростав на 90%.

Потрапляючи до товстого кишечника, лактулоза виконує роль харчового матеріалу для росту і розвитку біфідо- і лактобактерій – корисних для людського здоров'я мікроорганізмів. Унікальність даного вуглеводу в тому, що він, на відміну від інших цук-

розамінників і цукрів не підтримує росту шкідливих бактерій, котрі є основною причиною карієсу зубів.

Біфідобактерії виконують дуже важливі функції. По-перше, вони здійснюють фізіологічний захист від проникнення мікробів та токсинів у внутрішнє середовище організму. Крім того, біфідобактерії синтезують амінокислоти та білки, вітамін К, пантотенову кислоту, вітаміни групи В, приймають участь в утилізації харчових субстратів та активізації пристінкового травлення, що сприяє посиленню процесів всмоктування через стінки кишечника іонів кальцію, заліза, вітаміну D. Підтримання на необхідному рівні кількості біфідобактерій, які покращують та відновлюють нормальну кишкову мікрофлору, необхідно розглядати як одну з головних проблем для здоров'я людини.

Лактулоза, як пребіотик є фізіологічно-функціональним інгредієнтом, тому вирішено використовувати її в кількості 10 г на 1000 г молочного коктейлю. За основу ми прийняли, що добова потреба лактулози як пребіотика становить 10 г. Оскільки порція молочного коктейлю становить 200 мл, в ній буде міститись 2 г лактулози, тобто споживання 200 мл молочного коктейлю забезпечує задоволення добової потреби організму у лактулозі на 20 %. Таким чином, даний молочний коктейль набуває статусу «функціональний харчовий продукт».

Науковий керівник – к.т.н., доц. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Романченко Н.М.

ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ

Горзей О.В., аспірант

Національний університет харчових технологій

м. Київ, Україна

Останнім часом у світі дуже поширилося захворювання на цукровий діабет. Згідно з прогнозами Міжнародної федерації діабету в 2030 році кількість хворих збільшиться до 552 мільйонів. Раніше цукровим діабетом хворіли головним чином люди похилого віку, зараз хворіють усі категорії населення.

Кондитерські вироби – найулюбленіші продукти харчування населення, як і інші продукти харчування чинять вплив на стан здоров'я дитини. Тому кондитерські вироби повинні мати не тільки високі органолептичні показники, а й оздоровчі властивості, тобто мати статус «функціональний харчовий продукт».

Маффіни – є досить новим кондитерським виробом для українських споживачів. Вони поєднують в собі легку, ніжну структуру бісквіту та пористість кексів, але мають певні відмінності: замість маргарину або вершкового масла, які у кексів є основним структуроутворювачем тіста використовується рослинна олія, яка багата на поліненасичені жирні кислоти, не містить транс-ізомерів жирних кислот. Маффіни можуть бути з начинкою і без начинки. Найбільшим попитом користуються драгледоподібні начинки, до складу яких входить фруктове пюре та цукри. Найбільш популярними є начинки на основі абрикосового пюре, яке має високі органолептичні показники та цінний хімічний склад, є джерелом вуглеводів, біологічно активних речовин та мінеральних сполук.

ЗАСТОСУВАННЯМ БОРОШНА ЩИРИЦІ	
Савчук О.О.	88
НОВІ ПІДХОДИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ	
Сильчук Т.А., Зуйко В.І.	89
ХЛІБНІ ПАЛИЧКИ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Сінанова А., Усатюк С.	90
SECONDARY USEFUL MATERIALS OF HIGH OLEIC OIL	
Ushakova S.V., Sheverdieieva I.S.	92
ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ З	
ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ЗАМІННИКІВ ЦУКРУ	
Ушакова С.В., Шевердєєва І.С.	93
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ В УКРАЇНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ТВЕРДОЇ	
Федоненко Г.Ю.	94
КЛАСИФІКАЦІЯ СОНЯШНИКУ, ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ ЗА	
ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ	
Шевердєєва І.С.	95
ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ВОЛОГИ У МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ	
КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ	
Янчик М.В., Вашека О.М., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П.	96
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
СУТНІСТЬ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ТА ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА	
НЬОГО	
Базильський Д.О.	99
АНАЛІЗ РИНКУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Беззодіна А.Р., Дзюба Н.А.	100
ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГОЛЬНООСВІТНІХ ТА	
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ УЧБОВИХ ЗАКЛАДАХ	
Богомол А.В.	101
МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ З ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Дорій О.В.	102
ВИКОРИСТАННЯ ДИ- І МОНОСАХАРИДІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФРУКТОВОЇ	
НАЧИНКИ ДЛЯ МАФФІНІВ	
Горзей О.В.	103
ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУРЫ ИММУНОСТИМУЛИРУЮЩЕГО	
НАПИТКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛИЯ	
Дубина А.А., Дзюба Н.А.	104
ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ	

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**