

**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 4**  
**БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ**

НТТБ ОНХАТ

виток дисбіозів і асоційованих з ними захворювань у населення екологічно забруднених регіонів, рецидиви інфекційних і соматичних захворювань, розвиток виразкової хвороби шлунку і дванадцятипалої кишки, патологічної трансформації слизової оболонки кишечника у пацієнтів з групи ризику. Регулярне застосування мультипробіотиків регулює обмінні процеси, попереджає розвиток метаболічних порушень, зокрема знижує ризик ожиріння, розвитку серцево-судинних, ендокринних та інших захворювань. Мультипробіотики абсолютно безпечні, містять тільки фізіологічні мікроорганізми і натуральні інгредієнти, можуть використовуватися тривалими курсами у дітей і дорослих будь-якого віку. Їх ефективність підтверджена численними клінічними дослідженнями і тривалою історією застосування за різних форм патологій. Також вони відрізняються, так званою життєдайною функцією, що полягає в нівелюванні негативного впливу антибіотиків, без яких, сучасна медицина і, передовсім, хірургія обійтися не можуть. Саме мультипробіотики здатні не тільки запобігти ускладненням після прийому антибіотиків, але й зменшити термін їх вимушеного використання.

На даний час, для споживача представлено великий асортимент пробіотичних препаратів, здебільшого імпортного виробництва. Проте, розширюється виробництво мультипробіотиків нашими вітчизняними компаніями. Така продукція, на основі живої природи, має бути включена у щоденний раціон збалансованого харчування населення, для формування, підтримки здорового способу життя.

## **НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ**

**Тканка Сергій Миколайович, Тищенко Людмила Миколаївна  
Національний університет біоресурсів і природокористування України  
м. Київ**

Важливого значення набуває створення виробів нового покоління, які мають загальнозміцнюючу і профілактичну дію. Запропонована технологія мантів з м'ясом кролика і курки для дітей шкільного віку. Манти є однією з найпопулярніших страв у народів Центральної Азії, Пакистану і Туреччини, за своїм складом вони нагадують пельмені, але корисніші за них тому, що готуються на пару.

М'ясо кролика – прекрасний дієтичний продукт, який відмінно засвоюється, також воно містить залізо, вітаміни групи В, солі калію, фосфору, магнію та інших мінеральних речовин. Кролятина смачна і живильна, успішно конкурує з курятиною, свининою та яловичиною. За вмістом білків (22-23%) кролятина займає проміжне місце між пташиним м'ясом і м'ясом великої рогатої худоби. Азотисті речовини у м'ясі кроликів містяться не менше, ніж у м'ясі курей, свинині й баранині. Кролятина має менший вміст жиру (9-10%), ніж яловичина і свинина, але цей жир по харчовій цінності домінує над іншими.

М'ясо птиці - цінний продукт харчування. Воно містить повноцінні білки, всі незамінні амінокислоти, жир, макро і мікроелементи, вітаміни. Більше 85 % білкових речовин м'язової тканини птиці відноситься до повноцінних. Калорійність вареної курки складає всього лише 204 кілокалорії на 100 г м'ясного продукту. Вміст білків – 20,8 г, жирів – 8,8г.

Дослідження проводились в науково-дослідній лабораторії кафедри технології м'ясних рибних та морепродуктів. В лабораторних умовах було зроблено експериментальні зразки мантів з різним співвідношенням м'ясної сировини, контроль – манти вироблені з м'ясом курки, зразки 1, 2, 3 – з заміною курятини на кролятину на 15, 30 та 45 %. Визначені органолептичні показники готових продуктів оцінено на високому рівні в усіх зразках. Результати досліджень фізико-хімічних та структурно-механічних характеристик напівфабрикатів наведено в таблиці. Триває подальша робота з встановлення термінів зберігання запропонованого напівфабрикату при різних температурних режимах та різних видах пакування.

Таблиця 1

## Фізико-хімічних та технологічних показників фаршевої системи мантів

№ з/п	Показник	Контроль	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3
1.	Волога, %	70	62,1	54	61,2
2.	pH	6,33	5,73	5,66	5,61
3.	B33, %	45,5	47,3	49,4	52,1
4.	BУЗ, %	16	26	38	24

**Висновки.** Виконана спроба для розширення асортименту дитячого харчування. Розглянуто питання щодо корисності вживання мантів з м'яса кролика і курятини як дієтичного і водночас смачного продукту.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Тищенко Л.М.

## ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ущиповський А.О., аспірант 2-го року навчання, ННІХТ,  
Національний університет харчових технологій  
м. Київ, Україна

Проблема вдосконалення системи харчування для людей похилого віку є важливою соціальною програмою в Україні, оскільки її вирішення впливає не тільки на життя людини, але й на подовження активного, творчого періоду, збереження здоров'я, бадьорості, працездатності, сприяє зменшенню кількості аліментарних захворювань і знижує ризик передчасного патологічного старіння.

Вітчизняна харчова промисловість практично не виробляє спеціальні продукти харчування для людей літнього і похилого віку. Сучасні технології виробництва харчових продуктів не враховують специфіки харчування людей старших вікових груп. Серед факторів харчування, вирішальна роль належить регулярному постачанню до організму людини комплексу мікронутрієнтів.

Особливою популярністю у населення України користуються десерти та солодкі страви. Серед них особливе місце посідають желеїні та збивні. Солодкі страви одного

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ	
Нікітчина А.О., Парелюлько В.С. ....	203
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Переходько А.С. ....	205
ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ	
Поливанов Є.А. ....	206
ЩОДО ПИТАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Роньшина К.О. ....	207
РОЗРОБКА СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ МОЛОДІ, ЗБАГАЧЕНОЇ ОМЕГА ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	
Рудь Є.С. ....	208
ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНОГО МОЛЮСКА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ОБ'ЄКТА ТЕПЛОВОДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	
Старкова Е.Р., Андросук О.С. ....	209
ТЕСТ-ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	
Стахурская Ю.А., Ершова Е.С., Ляшан А.Г. ....	210
ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Сухоцька А.В., Золотоверх К.В. ....	211
НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ	
Тканка С. М., Тищенко Л.М. ....	212
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ущাপовський А.О. ....	213
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЛИХ ПРІСТИХ ВИН МАРКИ БРІУТ	
Фасоля А.С., Батраков О.О. ....	215
БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ	
Хробатенко О.В., Івченко Д.С. ....	216
ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ	
Хробатенко О.В., Гончар А.Ю. ....	217
РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА	
Хробатенко О.В., Малишок О.О. ....	218
ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ	
Хроменко Т. І. ....	219

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**