

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

СТРАВИ З ФЕЙХОА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Калугіна Ю.Г., студент ОКР «Магістр» факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Світовий досвід вказує на те, що ліквідація йодного дефіциту є найдоступнішою для реалізації і ефективною програмою зміцнення здоров'я населення. Майже всі регіони України сьогодні заслуговують на особливу увагу стосовно йододефіциту. В той же час, за рівнем профілактики йодної недостатності Україна займає останні позиції в світі. Зараз в Україні перевага в профілактиці йододефіцитних станів надається препаратами, що містять йодид калію та йодованій солі. Але для функціонального стану щитовидної залози необхідна певна органічнозв'язана форма йоду. Чисельні дослідження показали, що йод природного походження найкраще засвоюється організмом людини, ніж введений у вигляді хімічних сполук. Крім того, встановлено, що вживання концентрованих йод-препаратів (таблеток, йодованої солі) не завжди дає бажаний ефект, тому що концентрація йоду в них не завжди відповідає реальним потребам людини. Отже, доцільно розробляти страви лікувально-профілактичного призначення на основі сировини багатой на йод. Майже ідеальною сировиною для виробництва збагачених йодом страв для лікувально-профілактичного харчування є фейхоа.

Фейхоа – це зелена довгаста ягода родом з Південної Америки. В Європу ця цінна рослина потрапила порівняно недавно: в кінці 19-го століття і дуже скоро набула широкого поширення завдяки цілющим якостям своїх плодів. Фейхоа – одна із самих зимостійких субтропічних рослин, здатна витримувати без шкоди короткочасні морози (до -15 °С), тому в Україні фейхоа успішно культивують і вирощують на Одещині.

Плоди фейхоа – це новий для української кухні продукт, але вже широко відомий у колі лікарів-ендокринологів та дієтологів. Плоди фейхоа лікарі призначають людям з порушеннями роботи щитовидної залози і при розумових навантаженнях. Адже за вмістом йоду фейхоа цілком може зрівнятися із визнаними лідерами – морепродуктами. Вміст йоду в плодах фейхоа становить 70-100 мкг на 100 г плодів (добова потреба в йоді для дорослих становить близько 140-200 мкг). У шкірці плоду містяться біологічно активні речовини – кахетіни і лейкоантоціани, вітамін С, ефірні олії, які є потужними антиоксидантами та імуномодуляторами, зменшують ризик виникнення онкологічних захворювань і перешкоджають старінню організму. Корисні плоди фейхоа при депресії, атеросклерозі, гіпо- та авітамінозах і запальних захворюваннях травної системи. Так само, в шкірці плодів міститься велика кількість пектину, який має властивість зв'язувати іони важких і радіоактивних металів, завдяки чому включається в раціон людей, що контактують з важкими металами або перебувають в забрудненій середовищі існування.

На основі проведеного моніторингу літературно-патентних джерел щодо йодовмісної харчової сировини і можливості її використання у технологіях страв лікувально-

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

профілактичного призначення, аналізу хімічного складу і харчової цінності, фізико-хімічних та органолептичних показників плодів фейхоа було прийнято рішення про розробку технологій приготування солодких страв лікувально-профілактичного призначення з цим плодом. Були розроблені технології виробництва таких страв, як: самбук з фейхоа та мус з фейхоа. Розроблені солодкі страви з йодовмісними добавками фейхоа можуть бути рекомендовані до вживання людям з йодною недостатністю, захворюваннями щитовидної залози в якості додаткового функціонального продукту харчування, а також здоровим людям для профілактики йодного дефіциту.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Дишкантюк О.В.

ВПЛИВ ДЕЯКИХ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ДЕЗІНТЕГРУЮЧИХ ФАКТОРІВ НА ВИХІД БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ФРАГМЕНТІВ ПЕПТИДОГЛІКАНІВ КЛІТИННИХ СТІНОК БАКТЕРІЙ

**Капустян А.І., канд. техн. наук,
Чорна А., студент ОКР «Магістр» ф-ту ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса.**

Пріоритетним напрямком розвитку сучасного суспільства є вживання необхідних заходів для забезпечення здоров'я населення на належному рівні. В Європі проведено масштабні дослідження стану здоров'я населення, результати яких демонструють значне погіршення здоров'я у молоді. Однією з причин погіршення здоров'я і передчасного старіння населення є низький рівень імунітету. Людина з діагнозом «понижений імунітет» найбільш уразлива до застудних захворювань, алергії, автоімунних захворювань та інших супутніх хвороб.

Одним із шляхів подолання таких проблем є введення до раціону харчових продуктів із вмістом функціональних імунотропних інгредієнтів. Серед таких особливої уваги заслуговують компоненти пептидогліканів клітинних стінок бактерій – мурамідипептид (МДП) та його похідні. МДП має здатність стимулювати антиінфекційну резистентність, протипухлинний імунітет, активувати системи вродженого і набутого імунітету. МДП ініціює сигнальний каскад реакцій, що приводить до синтезу імунокомпетентними клітинами цитокінів й активації механізмів імунологічного захисту організму.

Метою роботи було отримання біологічно активного гідролізату полівидової комбінації молочнокислих бактерій ферментативним способом із застосуванням деяких фізичних дезінтегруючих факторів. Ефективність гідролізу оцінювали за накопиченням у складі гідролізату імунокомпетентних пептидів (ІНП).

Ферментативний гідроліз здійснювали із застосуванням панкреатину та лізоциму. Досліджено вплив способу попередньої обробки біомаси тест-культур *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, *Bifidobacterium bifidum*, *Lactococcus cremoris*, *Streptococcus thermophilus* на вихід цільових пептидів при ферментативному гідролізі. У якості фізичних дезінтегруючих факторів використовували обробку за таких інтервалів температур (–12...–15 °С), (80...100 °С) та обробку з використанням надвисокочастотного випромінювання (НВЧ).

НОВІТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ПОРИСТОСТІ ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ Дашинська О.А.....	151
РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧОГО САЛАТУ – «ОСІННЯ СИМФОНІЯ» ТА ВПЛИВ ЙОГО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Демчина О.М.....	152
ОСОБЛИВОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ ПІННОЇ СТРУКТУРИ З ВИКОРИСТАННЯМ ГЛЮТИНУ Дзюба Н.А., Молодан М.М.....	153
ІМУНОСТИМУЛЮЮЧІ РЕЧОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Дзюба Н.А., Шульга О.....	154
ВИРОБНИЦТВО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ ЗБАГА- ЧЕНОГО КОМПОЗИЦІЄЮ З ЯЧМІННОГО ТА МІНЕРАЛІЗОВАНОГО КУКУРУДЗЯНОГО СОЛОДІВ Зьорко В.О.....	155
ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ БУРЯКА ЗВИЧАЙНОГО ЯК ПРОФІЛАКТИЧНОГО ТА ФІЗІОЛОГІЧНО АКТИВНОГО ПРОДУКТУ ХАРЧУВАННЯ Захарова К.Ю., Олійник Ю.М.....	156
НОВИЙ ВИД ХЛІБА З ПРОРОЩЕНОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦІ Землинська М.Д.....	157
РОЗРОБКА МУСУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КЛІТКОВИНИ ЛЬОНУ ТА ОЛІЇ НАСІННЯ ВИНОГРАДУ Зуєва Д.Р.....	159
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК ГОЛОВНИЙ ЧИННИК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Іванюта П.В.....	160
ВИКОРИСТАННЯ ТОКОФЕРОЛУ У ПРОЦЕСІ РАФІНАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРІАНДРОВОЇ ОЛІЇ Калина В.С., Луценко М.В.....	163
ДОСЛІДЖЕННЯ МЕДИКО-БІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ РАФІНОВАНОЇ ЖИРНОЇ КОРІАНДРОВОЇ ОЛІЇ Калина В.С., Луценко М.В.....	164
СТРАВИ З ФЕЙХОА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Калугіна Ю.Г.....	165

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969