

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2020**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії  
7 – 8 травня 2020 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.  
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 15 від 05.05.2020 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор  
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор  
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор  
Бурдо О.Г., д.т.н., професор  
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор  
Гапонюк О.І., д.т.н., професор  
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент  
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор  
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор  
Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.  
Косой Б.В., д.т.н., професор  
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор  
Мардар М.Р., д.т.н., професор  
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор  
Павлов О.І., д.е.н., професор  
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент  
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,  
Савенко І.І., д.е.н., професор,  
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор  
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,  
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор  
Хобін В.А., д.т.н., професор,  
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор  
Черно Н.К., д.т.н., професор

Фізико-хімічні показники		
Титрована кислотність, °Т	95±1	105 ± 1
Активна кислотність, од. рН	5,3±0,05	5,25 ± 0,05
Масова частка сухих речовин, %	14,27±0,05	14,42 ± 0,05
Масова частка білка, %	2,45±0,05	2,42 ± 0,05
Мікробіологічні показники		
Бактерії групи кишкової палички в 1 г продукту	відсутні	відсутні

Незалежно від того, яка ваша основна мета – збільшити м'язову масу, зменшити жирові відкладення або притупити голод – сироватковий напій буде вкрай корисним.

Отримані сироваткові напої характеризуються однорідною консистенцією з присмаком фруктових ягідних наповнювачів та мають підвищену біологічну та енергетичну цінність за рахунок внесення ізоляту сироваткового білку та сокової складової.

### Література

1. Macwan S. R. Whey and its utilization / S. R. Macwan, K. B. Dabhi, S. C. Parmar, K. D. Aparnathi // Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci. – 2016. – Vol. 5. – № 8. – P. 134-155.
2. Кравченко Э.Ф., Яковлева О.А. Рациональное использования молочной сыворотки // Молочная промышленность. – 2007. – № 8. – С. 46.
3. Обработка молочного сырья мембранными методами / Евдокимов И.А. и др. // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 34 – 37.
4. Indrani D. Influence of whey protein concentrate on the rheological characteristics of dough, microstructure and quality of unleavened flat bread (parotta) / D Indrani, P. Prabhasankar // Food Research International. – 2007. – Vol.14. – P.1254 – 1260.

## СОФОРА ЯПОНСЬКА – ДЖЕРЕЛО ЗДОРОВ'Я ТА КРАСИ

<sup>1</sup>Котляр Є.О., канд. техн. наук, доцент, <sup>2</sup>Левчук І.В., д-р техн. наук, старш. наук. співр.

<sup>1</sup>Маковська Т.В., канд. техн. наук, старш. викладач

<sup>1</sup>Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

<sup>2</sup>ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»

Всі частини софори японської містять безліч корисних речовин. Як медичну сировину заготовляють ледь розпущені квіти (рис. 1), незрілі жовтувато-зелені плоди (рис. 2). Сушать їх в добре провітрюваному, прохолодному приміщенні. Використовувати заготовки (рис. 3) потрібно протягом 12 місяців [1].



Рис. 1 – Квіти софори японської

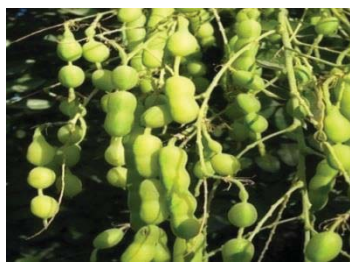


Рис. 2 – Незрілі плоди софори японської



Рис. 3 – Зрілі висушені плоди софори японської

Бутони софори містять у великій кількості рутин, алкалоїди, глікозиди, вітамін С, марганець, молібден, мідь, цинк, нікель, калій, кальцій, селен, магній і залізо. В її плодах також присутні флавоноїди, рутин, макро- і мікроелементи. Настоянку з її свіжих плодів застосовують для лікування забитих місць, опіків, екземи, лишайів і фурункулів, як протизапальний, кровоспинний і протинабряковий засіб [2].

Софора японська входить до складу багатьох косметичних препаратів, завдяки високому вмісту в ній рутина – речовини, що захищає клітини від вільних радикалів і уповільнює окислення вітаміну С. Рутин стимулює процес оновлення клітин шкіри і збільшує тривалість їх життя.

Екстракт софори, що входить до складу косметичних продуктів, володіє високими регенеруючими і антиоксидантними властивостями. Він допомагає колагену шкіри зберігати еластичність, сприяє зміцненню шкіри, регулює ліпідний баланс [3]. Біофлавоноїди – похідні рутина – зберігають здоров'я і молодість шкіри, запобігаючи їй передчасному старінню. Крім рутина в софорі у великій кількості містяться жирна олія, алкалоїди, вітаміни і мінерали. Екстракт софори японської входить до складу косметичних засобів антивікової серії, по догляду за волоссям, проблемною шкірою та по догляду за шкірою рук, стоп і губ, для лікування і профілактики тріщин. Екстракт софори японської є компонентом лікарських засобів для боротьби з жирною себореею шкіри голови. Його вводять до складу шампунів і бальзамів проти лупи. Він не тільки регулює діяльність сальних залоз, але прекрасно живить і очищає шкіру голови, сприяючи інтенсивному росту і зміцненню волосся. Креми і лосьйони з екстрактом софори дуже добре підходять для жирної та комбінованої шкіри. Вони звужують розширені пори і регулюють жировий баланс. Софора має противокуперозну дію. Вона зміцнює периферичні судини, знижуючи їх ламкість і проникність, сприяє активізації обміну речовин в клітинах шкіри [3].

У зв'язку з цим, актуальним напрямком є дослідження софори японської з метою отримання з неї олії та екстрактів з подальшим використанням у косметичних продуктах.

### Література

1. Ковалева, Л.Г. Современное состояние и перспективы дальнейшего исследования плодов софоры японской [Текст] / Л.Г. Ковалева, А.М. Сампиев, М.Р. Хочава, Е.Б. Никифорова // Научные ведомости Белгородского университета. – 2012. – № 22 (141), вып. 20. – С. 63–170.
2. Баландина, И.А. Совершенствование принципов и методов фармакопейного анализа в системе стандартизации лекарственного растительного сырья и лекарственных средств на его основе: автореф. дис. д-ра фармац. наук: 15.00.02 [Текст] / И.А. Баландина. – М., 2004. – 38 с.
3. Семкина, Ю.А. Вспомогательные вещества, используемые в технологии мягких лекарственных форм (мазей, гелей, линиментов, кремов) [Текст] / Ю.А. Семкина и др. // Хим.-фармац. журн. 2005. – Т. 39, – № 9. – С.45-48.

## СИЛА ОЛІЇ РУКОЛИ

<sup>1</sup>Котляр Є.О., канд. техн. наук, доцент, <sup>2</sup>Левчук І.В., д-р техн. наук, старш. наук. співр.

<sup>1</sup>Севастьянова О.В., канд. хім. наук, доцент

<sup>1</sup>Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

<sup>2</sup>ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»

Рукола – популярна у всьому світі рослина [1]. Ця зелена трава (рис. 1) з екзотичним пряним горіхово-гірчичним ароматом здатна додати оригінальності навіть звичайній страві. Але не тільки за смакові якості її так цінують і широко культивують. Рукола ще й дуже

ОСОБЛИВОСТІ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ КЛІТИННИХ СТІНОК ЕУКАРІОТІВ І ПРОКАРІОТІВ Доценко Н.В.....	80
БЕНЧМАРКІНГ ФАСОВАНИХ ВОД: БЕЗПЕЧНІСТЬ, ТЕХНОЛОГІЧНІСТЬ, ЕКОЛОГІЧНІСТЬ Стрікаленко Т.В., Ляпіна О.В., Берегова О.М., Григор'єва Т.П.....	82
КОНЦЕПЦІЯ ЕКОСИСТЕМИ У ДІЯЛЬНОСТІ АСОЦІАЦІЙ ВИРОБНИКІВ ФАСОВАНИХ ВОД І НАПОЇВ У СВІТІ Стрікаленко Т.В.....	84

#### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»**

ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З БОБОВИХ Атанасова В.В., Жмудь А.В.....	86
ВИЗНАЧЕННЯ КОМПОНЕНТНОГО СКЛАДУ ФІТОКОНЦЕНТРАТІВ ЗА ІНДЕКСОМ ХАРЧОВОЇ ЩІЛЬНОСТІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Тележенко Л.М., Чебан М.М.....	87
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ НАПОЇВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Дідух Г.В., Пігович К.Г.....	89
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ФІТОКОНЦЕНТРАТІВ Бурдо А. К., Тележенко Л.М., Чебан М.М.....	91
КРОСТАТА З ЦУКАТАМИ ФЕЙХОА ДЛЯ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ Калугіна І.М.....	92
ДОСЛІДЖЕННЯ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ФЕНУТРЕКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЙОГО У ТЕХНОЛОГІЯХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ Біленька І.Р., Лазаренко Н.А.....	94
ХАРАКТЕРИСТИКА РАДІОПРОТЕКТОРІВ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В СТРАВАХ ТА ВИРОБАХ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Салавеліс А.Д., Павловський С.М.....	96
СУЧАСНИЙ ПІДХІД В РОЗРОБЦІ СОЛОДКИХ СТРАВ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ Золовська О.В.....	98
ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Колесніченко С.Л.....	99
МАТЕМАТИЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ РЕЦЕПТУРИХ КОМПОЗИЦІЙ БЛАНМАНЖЕ ДЛЯ СФЕРИ HORECA ТА ВИЗНАЧЕННЯ ЇХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ Дзюба Н.А.....	101
TECHNOLOGIES OF IMMUNOMODULATING SAUCES J. Kozonova.....	102
TECHNOLOGY OF GRAIN CULINARY PRODUCTS WITH HIGH NUTRITIONAL VALUE Kashkano Maryana.....	104

#### **СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ І КОСМЕТИКИ»**

РОЗРОБКА СИРОВАТКОВИХ НАПОЇВ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ІЗОЛЯТУ СИРОВАТКОВОГО БІЛКА Скрипніченко Д.М., Дец Н.О., Кручек О.А., Ланженко Л.О.....	105
СОФОРА ЯПОНСЬКА – ДЖЕРЕЛО ЗДОРОВ'Я ТА КРАСИ Котляр С.О., Левчук І.В., Маковська Т.В.....	107
СИЛА ОЛІЇ РУКОЛИ Котляр С.О., Левчук І.В., Севастьянова О.В.....	108
МОДЕЛЮВАННЯ СКЛАДУ ПРОБІОТИЧНИХ ДЕСЕРТІВ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ Ткаченко Н.А., Копійко А.В., Чагаровський О.П., Новікова М.А.....	110
МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУРИ КОМБІНОВАНОГО БІФІДОВМІСНОГО ДЕСЕРТУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ Климентьєва І.О., Ткаченко Н.А., Ярославська Р.Ц.....	112
ДОСЛІДЖЕННЯ СПОСОБУ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ З СОНЯШНИКОВИХ ШРОТІВ Чабанова О.Б., Бондар С.М., Трубнікова А.А.....	114