

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2017

Розроблено 2 види напоїв, рецептури яких наведені в табл. 1.

Таблиця 1 – Рецептури на сироваткові напої, кг/100 кг

Інгредієнти	Зразок 1	Зразок 2
Сироватка з-під кисломолочного сиру	50	60
Імбир	0,15	–
Лимонний сік	5	–
Апельсиновий сік	33,21	–
Журавлинний сік	10	–
Гарбузовий сік	–	18,23
Сік Йошти	–	18,23
Стевія	0,09	–
Кориця	0,5	0,5
L-карнитин	0,15	0,15
Альфа-ліпоева кислота	0,1	0,1
Екстракт плодів ананасу	0,5	–
Фруктоза	–	2,5
Пектин	0,3	0,3
Разом	100,00	100,00

Література

1. Избыточный вес и ожирение. Последствия для здоровья и жизни, современные рекомендации по достижению и поддержанию нормальной массы тела. В.Г.Передерий, С.М.Ткач, В.М.Кутовой, М.Н.Роттер. – К.: Старт-98, 2013. – 240 с.
2. Минина С.А., Каухова И.Е. Химия и технология фитопрепаратов. М.: Гэотар-мед., 2004. – 560 с.
3. Могильный М.П. Пищевые и биологически активные вещества в питании. – М.: Де Ли принт, 2007. – 240 с.
4. Справочник по диетологии /под ред. Покровского А.А. и Самсонова М.А. – М.: Медицина, 1981. – 611 с.
5. Патент на винахід № 107506, МПК G01N 33/00 (2015.01). Спосіб визначення біологічної активності об'єктів природного походження [Текст] /Хомич Г.П., Вікуль С.І., Капрельянц Л.В., Осипова Л.А., Лозовська Т.С. – Власник Одеська національна академія харчових технологій. Заявка № U 201302626, заявл. 04.03.2013; опубл. 12.01.2015, Бюл. № 1.

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА ВИНОГРАДНИХ ШКІРОК

**Скрипніченко Д.М., канд. техн. наук, асистент
Одеська національна академія харчових технологій**

Молочні продукти відіграють винятково важливу роль у раціоні харчування людини. Серед них кисломолочні продукти є одними із найуживаніших серед молочних продуктів, які в свою чергу є джерелами білка, вітамінів, кальцію, сприяють покращенню роботи шлунково-кишкового тракту, покращують обмін речовин, володіють легкою засвоюваністю та різноманітними смаковими властивостями.

Слід зазначити, що існування людини в умовах сучасної техногенної цивілізації, порушення віками відносин між людьми і природою неминуче призводять до постійного появи стресових ситуацій, їх накопичення і в кінцевому рахунку до розвитку патологічних змін в різних органах і системах. Негативний вплив факторів навколишнього середовища (тютюновий дим, забруднення повітря викидами транспорту і промислових підприємств,

радіаційне і ультрафіолетове випромінювання, ксенобіотики, в тому числі ліки, анестетики, пестициди, промислові розчинники та ін.), надмірне фізичне навантаження, стрес, перевтома супроводжуються збільшенням кількості вільних радикалів. Порушення обміну речовин і енергії, накопичення активних пошкоджуючих агентів (вільних радикалів, прооксидантів), що ініціюють пошкодження клітин і призводять до розвитку різних патологічних станів, отримало назву оксидативного стресу. Його основу складає вільнорадикальне окиснення жирних кислот, або так зване перекисне окиснення ліпідів.

Для запобігання протікання цих процесів в нашому організмі передбачена складна захисна антиоксидантна система. Вона забезпечується дією антиоксидантів. Основна їхня функція – нейтралізація шкідливих для організму вільних радикалів. Велика кількість антиоксидантів виробляється безпосередньо в організмі. Але існують антиоксиданти, які людина отримує з їжею. Найчастіше містяться в овочах і фруктах.

Одним з найбільш перспективних джерел цих речовин є виноград і продукти його переробки. В результаті промислової переробки винограду залишається велика кількість вторинних продуктів, які становлять від 10 до 20 % від кількості винограду, що переробляється. Шкірка винограду завдяки великій кількості поліфенолів, вітамінів, антоціанідів, антоціанів, дигідрокверцетину, ресвератрола і важливих для метаболізму людського організму легкозасвоюваних солей мікроелементів – заліза, міді, кобальту і цинку оказує потужний позитивний вплив на всі процеси метаболізму людського організму і надає захисну дію для багатьох органів і систем людини. Вони використовуються, як в харчовій, так і в парфумерно-косметичній промисловості.

Одним з провідних антиоксидантів вважається ресвератрол, який міститься в виноградній шкірці в кількості 50-100 мг/грам. Як антиоксидант, він надає ряд корисних властивостей: здатний запобігати онкологічним захворюванням, зменшує ризик розвитку остеопорозу, ефективний при гепатитах, знижує ризик захворювань нервової системи, ефективний для профілактики захворювань серця, покращує зір, пам'ять і т.д. Корисні і зокрема антиоксидантні властивості винограду і є причиною використання виноградних шкірок при створенні молочних продуктів для профілактики оксидативного стресу. Підхід до створення таких продуктів враховує всі життєві і зовнішні параметри: незбалансоване харчування, недосипання, куріння, моральні і фізичні інтоксикації, постійний стрес.

В результаті наукового дослідження на кафедрі технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів були складені рецептури кисломолочних продуктів на основі йогурту та кисломолочного сиру, з додаванням в них борошна виноградних шкірок, в профілактичних цілях. У таблиці 1 наведені показники якості та хімічний склад готових продуктів, які відповідають нормам для кисломолочних продуктів.

Таблиця 1 — Хімічний склад та показники якості кисломолочних продуктів

Найменування показника	Значення показників			
	Йогурт	Йогурт з виноградними шкірками	Кисломолочний сир	Кисломолочний сир з виноградними шкірками
Смак і запах	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний з присмаком винограду	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний з присмаком винограду
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна, сметаноподібна, характерна для кисломолочних напоїв	Однорідна, сметаноподібна, характерна для кисломолочних напоїв	Однорідна, мажуча, без наявності крупинок білка	Однорідна, мажуча, без наявності крупинок білка

Колір	Білий з кремовим відтінком, однорідний по всій масі	Жовтуватий з кремовим відтінком, однорідний по всій масі	Білий з кремовим відтінком, однорідний по всій масі	Жовтуватий з кремовим відтінком, однорідний по всій масі
Масова частка жиру, %	2,5±0,05	2,5±0,05	9,0±0,1	9,0±0,1
Масова частка білку, %	2,9±0,1	2,9±0,1	16,5±0,1	16,5±0,1
Активна кислотність, од. рН	4,6±0,01	4,5±0,01	5,1±0,01	4,9±0,01
Титрована кислотність, °Т	86±1	92±1	137±1	146±1
В'язкість, с	86±1	88±1	–	–
Фосфатаза	відсутня	відсутня	відсутня	відсутня
Пероксидаза	відсутня	відсутня	–	–
БГКП в 0,1 см ³ / 0,1 г продукту	відсутні	відсутні	відсутні	відсутні
Патогенні мікроорганізми, у т.ч. сальмонели, в 25 г продукту	відсутні	відсутні	відсутні	відсутні

Переробка виноградних вичавок частково вирішує проблему використання вторинної сировини у виноробстві і приносить додатковий прибуток.

ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ, ЗБАГАЧЕНИХ БІОКОРЕКТОРАМИ

**Маковська Т.В., асистент
Одеська національна академія харчових технологій**

Їжа є одним з найважливіших факторів, які впливають на здоров'я, працездатність, розумовий і фізичний розвиток, а також на тривалість життя людини. Відомий фізіолог Павлов І.П. говорив, що їжа має пріоритет над усіма іншими факторами, що визначають повноцінність здоров'я і життя людини.

Одним із перспективних напрямків олійно-жирової галузі є розробка емульсійних продуктів, збагачених натуральними біологічно активними речовинами, що гарантують безпеку продукту та надають йому корисних властивостей. Введення до рецептури майонезних соусів біокоректорів не тільки поліпшує харчову та біологічну цінність, але й стабілізує емульсію.

Метою представленої роботи є підбір компонентів та оптимізація рецептурного складу майонезного соусу для забезпечення пребіотичних властивостей готовому продукту.

Важливим напрямком при розробці нових видів майонезних соусів є зниження їх калорійності. Оскільки калорійність раціону людини в наш час на 30-35 % забезпечується

ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРИ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ОЖИРІННЯ Чабанова О.Б., Вікуль С.І, Троян І.Б.....	120
ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА ВИНОГРАДНИХ ШКІРОК Скрипніченко Д.М.....	121
ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ, ЗБАГАЧЕНИХ БІОКОРЕКТОРАМИ Маковська Т.В.....	123

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ, ТЕХНОЛОГІЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

THE CALCIUM COMPLEXES WITH METABOLITES AND DEGRADATION PRODUCTS OF THE LACTIC ACID BACTERIA CELL WALLS Kapustyan A.I., Chernov N.K.....	124
ГЛЮКАНОВМІСНІ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ Черно Н. К., Нікітіна О.В., Озоліна С.О.....	126
ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ НА ОСНОВІ МАНАНУ ДРІЖДЖІВ Черно Н.К., Науменко К.І.....	127
БЕТА-ГЛЮКАНИ ЯК ОСНОВА ДЛЯ ОТРИМАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ КОМПЛЕКСІВ Решта С.П., Данилова О.І.....	129
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАЗЕЇНАТУ НАТРІЮ І МАЛЬТОДЕКСТРИНІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ БЛОК-ВУГЛЕВОДНИХ МОЛЕКУЛЯРНИХ ОБОЛОНОК Гураль Л.С.....	130
БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ КЛАСИЧНИХ ПРЯНОЩІВ – ІНГРЕДІЄНТУ НАПОЇВ НА ОСНОВІ CICHORIUM INTYBUS Вікуль С.І., Ліщинська Ю.З.....	132
ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ МАРКЕР ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ГІРКИХ РЕЧОВИН У ПИВІ Чередниченко С.В., Бельтюкова С.В.....	133
БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ ЕКСТРАКТІВ З ВИЧАВКІВ ВИНОГРАДУ Антіпіна О.О.....	135
ВИЗНАЧЕННЯ АСКОРБІНОВОЇ КИСЛОТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЛЮМІНОФОРА: ТЕРБІЙ (III) – ЦИПРОФЛОКСАЦИН Бельтюкова С.В., Малинка О.В.....	136
ЛЮМІНЕСЦЕНТНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ОРОВОЇ КИСЛОТИ – МАРКЕРА ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Лівенцова О.О., Бельтюкова С.В.....	137
ВИЗНАЧЕННЯ ШКІДЛИВИХ ДОМІШОК У ДИТЯЧИХ МОЛОЧНИХ СУМІШАХ Кузнєцова І.О., Янченко К.А.....	138

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ Солецька А.Д.....	140
ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИЙОМИ, ЕФЕКТИВНІ ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ПРИ ЗАХВОРЮВАННІ НА АФРИКАНСЬКУ ЧУМУ СВИНЕЙ Патюков С.Д., Герасим А.С., Патюкова Н.С.....	142
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНИХ РУБАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Азарова Н.Г., Патюков С.Д., Сорокін І.Н.....	143
STORING SAUSAGES FROM QUAIL MEAT Agunova L.V., Mardar .R.....	144
ВИЗНАЧЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ГІДРОКОЛОЇДІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ ПОКРИТТІВ Кишеня А.В.....	146
ВПЛИВ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ НА М'ЯСНІ ПАШТЕТИ ЗБАЛАНСОВАНОГО СКЛАДУ Котляр Є.О.....	147
ВПЛИВ ЗАМОРОЖУВАННЯ НА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ З ШВИДКОДОЗРІВАЮЧИХ РИБ Манолі Т.А.....	149
ЗАСТОСУВАННЯ НИЗЬКОЕСТЕРИФІКОВАНИХ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ГАРЯЧИХ МАРИНАДІВ У ДРАГЛЕПОДІБНИХ ЗАЛИВКАХ Нікітчина Т.І.....	151

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 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 25.04.2017 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:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., 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

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., 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