

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ництва використовуються такі інгредієнти як фрукти, ягоди, овочі та молочні продукти, які покращують смакі надають певний колір мусу.

Малина, червона та чорна смородина є найбільш перспективною сировиною для виготовлення мусів, так як мають підвищений вміст мінеральних речовин та вітамінів, високі смакові властивості, широко розповсюдженні на вітчизняному ринку, (табл.1).

Таблиця 1 – Вміст мінеральних речовин та вітамінів у ягодах

Назва	Вміст, мг									
	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	B ₂	PP	C
Малина	10	224	40	22	37	1,2	0,02	0,05	0,6	25
Червона смородина	21	275	36	17	33	0,2	0,01	0,03	0,2	25
Чорна смородина	32	350	36	31	33	0,1	0,03	0,04	0,3	200

Аналіз даних табл.1 доводить, що найбільш високий вміст мінеральних речовин та вітамінів має чорна смородина. Вона значно перевищує малину та червону смородину за вмістом натрію, калію і магнію. Проте, малина відрізняється від ягід смородини більшим вмістом кальцію, фосфору та заліза у 6...10 раз. Всі зазначені ягоди є концентрованим джерелом вітамінів С, а чорна смородина навіть у 8 разів перевищує малину та червону смородину за даним показником.

Рекомендується для максимального збереження вітамінного складу з ягід після механічного кулінарного оброблення, попередньо віджати сік, а вже з отриманих вичавок приготувати відвар, до якого додати рецептурні компоненти. Суміш слід довести до кипіння та охолодити до 30...40 °С. Охолоджений напівфабрикат збити до утворення густої, однорідної, піноподібної маси.

Однією з основних вимог якості до тортів і тістечок на основі мусів є забезпечення відповідних структурно-механічних характеристик. Встановлено, що при температурі збивання 30 °С та при швидкості обертання збивальної машини 500 об/хв щільність мусу складає 0,56...0,60 г/см³. Це дає можливість отримати продукт з високими органолептичними, структурно-механічними властивостями і використовувати його у новітніх технологіях кондитерських виробів.

Науковий керівник – доктор техн. наук, професор Юдіна Тетяна Іллівна

ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Петрищенко К.Р., студентка IV курсу факультету ТВіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В сучасних умовах людина повинна активно займатись профілактичними заходами для збереження здоров'я. Ефективними імуномодулюючими агентами, які широко використовуються в світовій медичній практиці є β-глюкани.

Вони відносяться до групи полісахаридів, які можуть бути отримані з рослин.

Молекулярна маса β -глюкана зазвичай понад 6500 і більшість їх нерозчинні і мають драглеутворюючу структуру. β -глюкани мають наступні функції:

- стимулюють як специфічний, так і вроджений імунітет;
- допомагають зберегати життєву силу організму (підтримують нормальний рівень ліпідів в крові і рівень холестерину);
- захищають від дії бактерій виду *E.coli* і *S.aureus*;
- використовуються в якості протипухлинного препарату, що зміцнює імунітет і перешкоджає зараженню хвороботворними мікроорганізмами;

β -глюкани мають протизапальну і протиалергічну дію, виявляють антиоксидантні властивості, захищають організм від наслідків стресу.

Джерелом отримання β -глюкана служать стінки пекарських дріжджів, також він міститься у висівках зернових культур, таких як жито, овес, пшениця, ячмінь.

Однак, отримання таких форм глюкану потребує окремих спеціалізованих біотехнологічних виробництв.

Екстракти, отримані з грибів, широко відомі в традиційній східній медицині. Технологічне вдосконалення екстракційних методів в останні десятиліття дозволили здійснювати ефективно виділення β -глюканів і проводити з ними контрольовані експерименти.

Способи виділення β -глюкана включають комбіновані методи: фізичні, хімічні та біотехнологічні. Але на першому етапі виділення речовини використовують тривале витримання сировини в гарячій воді 92-96⁰С для екстракції речовин, які містять β -глюкан.

В нашому дослідженні планується отримання консервованих грибів гливи, які б виготовлялись як натуральні консерви.

За технологічною схемою після попередньої обробки їх бланшують в підкисленому середовищі і фасують із заливою в тару. Тривала теплова обробка під час стерилізації сприяє екстракції глюкановмісних речовин.

Таким чином, в заливку переходять речовини, що містять глюкани. Саме її можна використовувати для приготування дієтичних грибних супів, додаючи заливку із консерви наприкінці приготування страви, зменшуючи теплову кулінарну обробку.

В подальших дослідженнях планується дослідити зміну хімічного складу заливки в консервованих глинах після стерилізації для підтвердження профілактичного призначення продукту для підвищення імунітету.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Доценко Н.В.

КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

**Проданова Г.О., студентка IV курсу факультету ТВіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Капуста - цариця овочів. За відомим висловом давньогрецького філософа і математика Піфагора, "Капуста являє собою овоч, який підтримує бадьорість і веселий, спокійний настрій духа, знімає втому, усуває головні болі та безсоння". Римляни активно вирощували різні сорти капусти, від качанної листової до спаржевої броколі.

Павлюченко В.О.	104
ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Петрищенко К.Р.	105
КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Проданова Г.О.	106
СУПИ-ПЮРЕ - ЯК ОСНОВА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Пушка О.С.	107
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ	
Стоянова А.І.	109
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Устименко О.	110
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ	
Факір С.О., Золовська О.В.	111
КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЦЦИ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я	
Чернышева М.В.	112
КОМБІНОВАНИЙ НАПІЙ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЮ СИРОВИНОЮ	
Юденко О.А.	113

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

СКРАБ НА ОСНОВІ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ З МІНЕРАЛЬНИМИ ЕКСФОЛІАНТАМИ	
Власюк К.В., Ульянов О.О.	116
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Гаврилова І.В.	117
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ	
Ганічева А.Ю.	118
ВЗГЛЯД НА КОСМЕТИЧЕСКИЙ УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА С ПОЗИЦІЇ ЗДОРОВ'Я МОЛОДІЖИ	
Горкавченко Ю.К.	120
НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Климентьева І.О., Нетудихата К.О.	121

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848