

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

**до 120-річчя Одеського національного  
технологічного університету**

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

**6 жовтня – 8 жовтня 2022 року**

**м. Одеса**

УДК 663 / 664

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,  
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,  
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. біол. наук, доцент  
канд. фіз-мат. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
О.Л. Гаркович.  
Ю.К. Корнієнко  
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеський національний технологічний університет**

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

На підставі проведених досліджень розроблено рецептури на нові види борошняних виробів, оформили відповідну технічну та технологічну документацію

Наукові керівники -канд.тех.наук,  
доцент Павловський С.М

## **ВПЛИВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ**

**Курдова О.В., студент ІV курсу факультету ІТХіРГБ  
Одеський національний технологічний університет,  
м. Одеса**

Харчування є одним із фундаментальних факторів, що підтримують здоров'я і настрої людини протягом усього життя. Правильне харчування сприяє поліпшенню стану здоров'я, забезпечує нормальний фізичний і психологічний розвиток, підвищує імунітет, захищає від негативного впливу стресових ситуацій та несприятливого екологічного становища.

Недостатня забезпеченість організму людини біологічно активними речовинами є одним з чинників розвитку та ускладнення перебігу різноманітних захворювань. Забруднення харчових продуктів важкими металами, консервантами, пестицидами та іншими шкідливими речовинами також негативно позначається на здоров'ї населення.

Тому, харчування сучасної людини повинно бути функціональним, а продукти щоденного споживання повинні не тільки забезпечувати організм поживними речовинами, а й виконувати наступні функції: захищати від негативного впливу довкілля, знижувати ризик виникнення різних видів захворювань, зменшувати негативний вплив на здоров'я людини від неправильного способу життя.

Серед усіх кулінарних виробів, найбільш улюбленими є солодкі страви (десерти). А десерти, виготовлені на основі кисломолочного сиру, завдяки лікувальним і дієтичним властивостям, приємному смаку, легкої засвоюваності, користуються широким попитом у населення, оскільки вони містять білки, жири, органічні кислоти (молочна кислота), мінеральні речовини (кальцій, фосфор), вітаміни А, Е, групи В. До складу білків кисломолочного сиру входять найважливіші незамінні амінокислоти, які швидко та повно

засвоюються організмом. Молочна кислота, що міститься у таких десертах, позитивно впливає на мікрофлору шлунково-кишкового тракту.

Функціональні продукти мають властивості фізіологічного впливу, основними видами якого визнані: позитивний вплив на метаболізм різних субстратів (збереження енергетичного балансу, підтримання маси тіла, рівня глюкози, інсуліну); захист проти сполук, що мають окисдантну активність; позитивний вплив на серцево-судинну систему; фізіологію шлунково-кишкового тракту; стан кишкової мікрофлори; стан імунної системи.

Метою даної роботи є вивчення впливу хімічного складу рецептурних інгредієнтів та технології виготовлення на функціональні властивості десертної страви.

Інгредієнти обирали таким чином, щоб готовий продукт можна було рекомендувати всім людям, у т.ч. хворим на цукровий діабет. Саме тому, для надання солодкого смаку та зниження калорійності страви нами запропоновано використання стевіозиду, який володіє наступними властивостями: виводить токсини з організму, підвищує опірність вірусним інфекціям; має загальнозмцнюючий та тонізуючий ефект; підвищує витривалість та стійкість до шкідливих факторів середовища (забруднення, радіації, перепадів температур); при цукровому діабеті застосування стевіозиду значно знижує концентрацію цукру крові; сприяє зниженню маси тіла і перешкоджає поверненню надмірної ваги у людей, які страждають на ожиріння; має властивості природного антиоксиданту, уповільнює процес старіння; нормалізує роботу органів травлення; має здатність знижувати тиск крові.

Наступним інгредієнтом для десертної страви обрали чорну смородину, яка містить аскорбінову кислоту, вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>9</sub>, К, β-каротин, органічні кислоти, пектинові, речовини, поліфеноли, що володіють Р-вітамінною активністю (катехіни, лейкоантоціани та антоціани), мікроелементи, фітонциди, ефірні олії. Її використовують як полівітамінний та загальнозмцнюючий засіб, який має властивість запобігати онкологічним хворобам і оберігати від хвороб серцево-судинної системи, підвищує імунітет і опірність різним хворобам, має гарну відновну властивість. Органічні кислоти, що містяться в ягодах, сприятливо діють на травлення, посилюють секрецію залоз шлунка, посилюють перестальтику кишечника. Пектинові речовини утворюють нерозчинні комплекси з радіонуклідами, важкими металами і виводять їх з організму людини, а також мають протизапальну, протисклеротичну дію, підвищують стійкість організму до алергії.

В якості структуроутворювача для отримання десертної страви використовували агар, який являє собою суміш полісахаридів, містить близько 1,5-4% мінеральних солей, 10-20% води і 70-80% полісахаридів, у складі яких виявлені D- і L-галактози, 3,6-ангідрогалактози, пентози, D-глюкуронова і піровиноградна кислоти. До складу агару входить фолієва кислота, пантотенова кислота, вітаміни К, Е, В<sub>6</sub> і рибофлавін, а також марганець, магній, залізо, кальцій, натрій і цинк. Агар сприяє виведенню з організму токсинів і продуктів життєдіяльності кишкової мікрофлори, а також очищенню печінки від шкідливих сполук і надлишку жовчі. Завдяки використаним рецептурним інгредієнтам була отримана десертна страва, яка поряд з добрими органолептичними показниками, володіє функціональними властивостями, а використання цукорозамінника природного походження дозволяє її рекомендувати також людям, хворим на цукровий діабет.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Біленька І.Р.

## **НАТУРАЛЬНІ РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ ЯК ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Мильнікова К. Д., студентка магістратури  
факультету ХТгаУЯП АПК  
Національний університет біоресурсів і  
природокористування України, м.Київ**

Аналіз сучасних способів переробки рибної сировини свідчить про доцільність збільшення випуску натуральних рибних напівфабрикатів, подальший розвиток виробництва яких планується у напрямі підвищення якості продукції та забезпечення її смакових переваг. У зв'язку з цим актуальним є пошук нових технологічних рішень для збереження якості охолоджених напівфабрикатів без використання хімічних консервантів.

У роботах багатьох авторів представлений досвід застосування антимікробних композицій на основі молочної кислоти та її солей у харчових технологіях. Ефективними антимікробними композиціями, що виявляють бактеріостатичні властивості та дозволені до застосування у харчовій промисловості є препарати на основі молочної кислоти та лактатів натрію і кальцію. Ці композиції набувають популярності також в технології переробки рибної сировини та

ВТОРИННА СИРОВИНА ЯК ДЖЕРЕЛО МІКРОНУТРІСНТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Дубина А.А. ....	64
СПОРТ В ЖИТТІ СУЧАСНОГО МОЛОДОГО УКРАЇНЦЯ Дубина А.А. ....	65
РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ОТРИМАННЯ КУРКУМІНУ ПІДВИЩЕНОЇ БІОДОСТУПНОСТІ Єршова К.С. ....	67
ТРАДИЦІЙНА СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ АЛБАНЦІВ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Ігнатенко Т.С. ....	69
ОСОБЛИВОСТІ ГРЕЦЬКОЇ КУХНІ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Казімірова Д.А. ....	71
ІННОВАЦІЙНІ БОРОШНЯНИ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кириллова А.А., Федорова Б.І. ....	73
ВПЛИВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ Курдова О.В. ....	75
НАТУРАЛЬНІ РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ ЯК ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Мильнікова К. Д. ....	77
УДОСКОНАЛЕННЯ НУТРІСНТНОГО СКЛАДУ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Нападовська М.С. ....	78
АЕРОВАНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРОБНИЦТВА Олійник М.І. ....	80
ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ БАР Санюк А.В. ....	82