

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Квашена капуста дозволяє забезпечувати протягом усього року всі групи населення високоякісними продуктами харчування. Завдяки споживанню квашеної капусти людина цілий комплекс корисних речовин: пробіотики + пребіотики + клітковина + ферменти.

Сучасні дієтологи називають ферментовані продукти «суперфудом» і «їжею майбутнього» через їх функціональну користь. Квашені овочі дають можливість не тільки урізноманітнити раціон, але і збагатити продукти вітамінами і мінералами, що дозволяє відродити живу енергію організму. І найпростіший спосіб зробити це – впливати на свою мікрофлору, вживаючи ферментовані овочі.

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

ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

**Мартинюк Л.С., студент II курсу факультету ТВіТБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Сік квашеної капусти - це продукт відомий здавна, ймовірно, ще з часу першого знайомства народів Східної Європи з білокачанною капустою. Більшість людей поповнюють нестачу у раціоні плодів та овочів квашеними продуктами .

Зброжені продукти належать до пробіотичних продуктів. Пробіотики — це корисні для мікрофлори кишківника бактерії, які добре впливають на стан людського організму[1-5]. Прийнято джерелом пробіотиків вважати загалом кисломолочні продукти, а саме кефір, йогурт, сири, а також спеціальні харчові добавки і лікарські препарати. Та не поступаються своїми пробіотичними властивостями зароджені соки на основі овочів та фруктів, оскільки в процес бродіння відбувається на основі молочно-кислих бактерій, а також інші зброжені продукти на основі овочів, такі як Кімчі — корейський родич квашеної капусти, Місо — японська страва, яка виготовляється шляхом ферментації із соєвих бобів, рису, ячменю, пшениці та спеціального виду цвілевих грибів та інші [1].

Чим же корисні пробіотики для організму, а також, які продукти містять максимальну кількість пробіотиків? Як відомо, пробіотики корисні для травлення, однак цим їхня користь не обмежується. Пробіотики зміцнюють імунну систему людини,

підвищують рівень енергії завдяки виробленню вітаміну В₁₂, покращують стан шкіри, корисні при проблемах з кишечником, і то у разі запалення кишківника, роблять дихання свіжішим, допомагають при грипі та простудних захворюваннях, сприяють усуненню наслідків лікування антибіотиками, допомагають схудненню [3, 4,].

Соком квашеної капусти, називають розсіл, який виділяється під час квашення капусти, проте розсіл - це не сік. Адже сік знаходиться всередині капустяного листа, і він більш концентрований, ніж розсіл, хоча і розсіл капусти теж дуже корисний. Цінність соку квашеної капусти в тому, що в ньому аскорбінової кислоти - вітаміну С - набагато більше, ніж у соці свіжої капусти. Багато в такому соці і вітаміну Р - рутину. Сік квашеної капусти багатий на молочну кислоту, як основний кінцевий продукт ферментації вуглеводів. Молочнокислі бактерії зазвичай знаходять в рослинному матеріалі, що розпадається, або молочних продуктах. Ця риса історично стала причиною використання цих бактерій людиною для бродіння, через те, що наявність кислоти запобігає росту інших, потенційно шкідливих бактерій. Бродіння проводять на спеціально підібраних расах чистих культур дріжджів, які зброджують сусло певної сировини, а також за низької або високої температури і підвищених концентраціях сірчистої кислоти [2]. Дріжджову розводку додають у кількості до 3 % від об'єму зброджуваної маси, а при наявності дикої мікрофлори і низькій температурі бродячої маси – до 5 %. Допустима залишкова масова концентрація цукрів – 5 г/дм³. Щоб уникнути недобродів у масу під час бродіння додають хлористий або двозаміщений фосфорнокислий амоній, 25 % - ний розчин аміаку (не більш як 0,4 см³ на дм³), або інші дозволені підкормки. Молочнокислі бактерії, більшість з них входять до ряду *Lactobacillus*, тоді як невелика частка належить до інших рядів та типів *Firmicutes* і *Actinobacteria*.

Користь капустяного соку беззаперечна, оскільки завдяки великому вмісту вітаміну U капустяний сік посилює захисні властивості слизових оболонок шлунка і дванадцятипалої кишки і сприяє регенерації клітин слизової, наявність в соці сірки, хлору і йоду капустяний сік чистить кишечник від гнильних залишків, токсинів і шлаків, попутно знищуючи хвороботворні мікроорганізми, сік покращує обмінні процеси на клітинному рівні, очищає наш організм від «поганого» холестерину і виводить зайву рідину з організму і завдяки поліпшенню процесу травлення, покращує наш зовнішній вигляд і колір шкіри. Тому, поєднання всіх корисних властивостей капустяного соку з молочною кислотою, як основного продукту ферментації вуглеводів робить зброджений капустяний сік незамінним продуктом з пробіотичними властивостями у раціоні людини.

Список використаної літератури

1. Мартинюк Л.С., Палвашова Г.І. Біотехнологічні процеси при виробництві соєвого соусу//Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 17 – 18 квітня 2019 року). К.: НУБіП України. С.139-140.
2. Правила переробки плодів і ягід на виноматеріали. Загальні правила переробки плодів і ягід на виноматеріали. КД У 00011050-15.94.10-1:2008. Мінагрополітики України. Київ, 2008. 30 с.
3. https://uk.wikipedia.org/wiki/Молочнокислі_бактерії.
- 4 <http://inmoment.com.ua/beauty/health-body/sauerkrau>.

Науковий керівник – канд. техн. наук.
доцент Палвашова Г.І.

МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Михайличенко А, магістрант II курсу факультету ГРТБ,
Фурманова Ю., канд. техн. наук, доцент,
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Здорове харчування є одним з визначальних факторів якісного і тривалого життя. Саме тому, людство все більше уваги приділяє питанню індивідуального підходу до розробки раціонів харчування, враховуючи при цьому не лише потреби організму в основних макрота мікронутрієнтах, а й виключаючи з нього складові, які можуть містити так звані «непереносимі» компоненти, одним з яких є лактоза, що міститься в молочних продуктах та продукції з їхнім вмістом.

Найбільша кількість лактози, до 52 %, міститься у сухому знежиреному молоці, у молоці незбираному – до 4,8 %, найменша в сирі, з 20 % вмістом жиру до 2,7%.

Кількість лактози у продукції з використанням молочних продуктів змінюється залежно від їхнього виду та кількості. Так, найбільшу кількість лактози на 100 г продукту, в групі десертної продукції, має молочний шоколад – до 9,5 %; морозиво, заварний крем (на основі молока) – 5... 6,0 % та муси – 3,5...4,0 %.

ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ Лавшук В.Д.....	142
ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ – ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ Ласкавий О. М.....	143
НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Майструк Н. В.....	145
КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД Мальцев О.О.....	147
ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ Мартинюк Л.С.....	149
МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Михайличенко А, Фурманова Ю.....	151
ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ Нужна І.Ю.....	153
ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ CHLORELLA VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ОСІБ, ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ Філоненко О.В., Семененко О.В.....	155
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫХ ВЫЖИМОК СОКОВОГО ПРОИЗВОДСТВА Патешкина Д.А.....	157
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛЮДІВ Пахальчук О.Ю., Фурманова Ю.П.....	159
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Педченко М., Топал А.О.....	161
	475

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.