

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



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**  
**82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**  
**ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ**

**Одеса 2022**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету  
26 – 29 квітня 2022 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  
Одеського національного технологічного університету,  
протокол № 13 від 24.05.2022 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:

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

## Висновки

З зазначеного вище витікає, що глибина біохімічних процесів в ядрах плодкових кісточок, які відбуваються при тепловій дії, багато в чому залежить від температури і тривалості термообробки: чим довше час сушіння і вище температура ядер, тим інтенсивніше відбуваються небажані біохімічні процеси в ядрі (окислення олії в ядрах, денатурація білків, гідроліз амігдалина, руйнування вітамінів). Все це в сукупності своїй призводить до погіршення технологічних властивостей ядер, зниження якості і цілющих властивостей одержуваної олії (підвищення кислотного числа, зміна кольору, гіркуватий смак, різкий запах). Тому термообробку олійної сировини потрібно вести при температурному режимі, в якому матеріал не повинен нагріватися вище 75...80°C, і для подальшої екстракції ядра необхідно подрібнити на пелюстки на вальцових верстатах перед термообробкою [5].

## Література

1. Mezzomo N, Mileo BR, Friedrich MT, Martínez J, Ferreira SR. Supercritical fluid extraction of peach (*Prunus persica*) almond oil: Process yield and extract composition. *Bioresour Technol.* 2010;101:5622–32. [[PubMed](#)] [[Google Scholar](#)]
2. Tu Z, Han X, Wang X, Hou Y, Shao B, Wang X, et al. Protective effects of CVPM on vascular endothelium in rats fed cholesterol diet. *Clin Chim Acta.* 2003;333:85–90. [[PubMed](#)] [[Google Scholar](#)]
3. Wu H, Shi J, Xue S, Kakuda Y, Wang DF, Jiang YM. Essential oil extracted from peach (*Prunus persica*) kernel and its physicochemical and antioxidant properties. *LWT-Food Sci Technol.* 2011;44:2032–9. [[Google Scholar](#)]
4. Zhao X, Wang H, You J, Suo Y. Determination of free fatty acids in bryophyte plants and soil by HPLC with fluorescence detection and identification by online MS. *Chromatographia.* 2007;66:197–206. [[Google Scholar](#)]
5. Eduardo LH. Health effects of oleic acid and long chain omega-3 fatty acids (EPA and DHA) enriched milks. A review of intervention studies. *Pharmacol Res.* 2010;61:200–7. [[PubMed](#)] [[Google Scholar](#)]

## ПИТНИЙ ЙОГУРТ «МЕДОК»

**Кручек О.А., доцентка, Дец Н.О., доцентка, Храновська Ю.Ю., СВО «Магістр»  
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Молоко та молочні продукти відносяться до найпоширеніших продуктів харчування, що входять до складу раціонів усіх категорій населення. Це пояснюється унікальним складом та властивостями молока, а також можливістю виробляти з нього велику кількість різноманітних продуктів харчування.

Молоко є гарною основою для створення комбінованих продуктів [1]. Комбінування досягається шляхом додавання до молока сировини рослинного та тваринного походження, внаслідок чого відбувається збагачення продукту харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами. Такі продукти є не тільки корисними та легко засвоюваними, але ще й універсальними, різноманітними та повсякденними. Універсальні, тому що, по-перше, містять майже всі необхідні організму речовини, які сприятливо збалансовані; по-друге, однаково необхідні дітям і дорослим, хворим і здоровим. Різноманітні тому, що налічують багато десятків видів та найменувань. Повсякденні, оскільки використовуються день у день. Ці молочні продукти мають ще й лікувальні властивості і успішно застосовуються в лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні [1].

Продукти бджільництва, унікальні за своїм складом із точки зору збалансованості за поживністю речовин і низки інших біологічно активних речовин, позитивно впливають на

обмін речовин організму, у зв'язку з чим їх можна рекомендувати для дієтичного та лікувального харчування населення, особливо людей похилого віку та тих, що займаються важкою фізичною працею, а також як функціональних продуктів для спортсменів [2].

Мед – цінний харчовий продукт і ліки. Харчова цінність меду полягає в наявності в ньому вуглеводів, амінокислот і білків, вітамінів та інших речовин, які легко засвоюються організмом людини і тварини. Мед має високу енергетичну цінність: 100 г меду містить у собі 1319-1403 кДж. Лікувальні властивості меду визначаються його хімічним складом і наявністю в ньому бактерицидних речовин [3].

Залежно від джерела одержання нектару бджолами розрізняють окремі види меду.

Гречаний мед буває темно-жовтого з червонуватим відтінком і темно-коричневого кольору. На відміну від інших сортів має специфічний аромат і смак. При кристалізації перетворюється в пастоподібну масу. Гречаний мед містить 36,75 % глюкози і 40,29 % левульози, а також значно більше білків і заліза, чим світліші сорти меду. Даний мед бджоли роблять із нектару квітів гречки.

Травневий мед належить до поліфлорних видів меду. Він є світло-жовтого кольору, з виключно приємним запахом і смаком. Містить 31,67 глюкози і 42 % левульози. Бджоли роблять із нектару квітів, які цвітуть у травні.

Мед з різнотрав'я відрізняється від інших видів меду органолептичними показниками. Колір меду може бути від світло-жовтого до темно-жовтого. Згідно показників якості меду, (ГОСТ 19792-87) мед із різнотрав'я володіє солодким, ніжним, приємним смаком [3].

Отож різні сорти меду мають відносно різні органолептичні властивості, тому при використанні даних сортів меду як наповнювачі кисломолочних напоїв, будуть впливати на їх товарознавчі, технологічні і смакові властивості, а також визначати їх енергетичну та біологічну цінність.

Асортимент кисломолочних продуктів, на світовому ринку, досить різноманітний, але біфідогенні збагачені молочні продукти зустрічаються не часто. Великий інтерес становить використання у виробництві кисломолочних продуктів пробіотиків з метою відновлення корисної мікрофлори кишечника в комплексі з пребіотиками та натуральними інгредієнтами рослинного походження [1].

Таким чином, з метою розширення асортименту продуктів функціонального призначення та задоволення фізіологічних потреб організму людини буде доцільною розробка технології біфідовмісного йогурту, збагаченого натуральним бджолиним медом.

Експериментальні дослідження проводилися в лабораторії кафедри Технології молока, олійно-жирових продуктів та краси Одеської національної академії харчових технологій та лабораторії ТОВ «Азорель».

Питний йогурт виготовляли резервуарним способом із незбираного коров'ячого молока з масовою часткою жиру 3,4 % не нижче 1 гатунку та кислотністю не вище 18 °Т. До складу закваски для виробництва йогурту входили *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* та *Bifidobacterium*.

У ході експерименту готували контрольний зразок без добавок та 3 дослідних зразки із масовою часткою меду 3, 5 та 7 %.

Мед різнотрав'я перед внесенням підігрівали до температурі 40 – 45 °С, витримували протягом 15 хв. та вносили у готовий йогурт після ферментації при постійному перемішуванні 20 хв. Готовий ферментований йогурт з медом «Медок» охолоджували до температури 10 °С та фасували у споживчу тару.

У контрольному та дослідних зразках досліджували органолептичні після виробництва (табл. 1).

Таким чином, за результатами органолептичної оцінки можна зробити висновок, що зразок з масовою часткою меду 5 % має гарні показники якості та може бути використаний для виробництва питного йогурту «Медок».

Всі дослідні зразки володіли високими сенсорними характеристиками, що підтверджено виробничою дегустацією.

**Таблиця 1 – Органолептичні показники контрольного та дослідного зразків**

Зразок	Смак та запах	Колір	Консистенція
Контрольний	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Білий	Однорідна, ніжна, в міру щільна, без відділення сироватки
Дослідний 1 (3 % меду)	Чистий, кисломолочний із легким присмаком меду	Білий із легким кремовим відтінком	
Дослідний 2 (5 % меду)	Чистий, кисломолочний із присмаком та запахом меду		
Дослідний 3 (7 % меду)	Чистий, кисломолочний із явним присмаком меду, терпкий	Білий із кремовим відтінком	Однорідна, щільний і в'язкий згусток, без відділення сироватки

На підставі проведених досліджень обґрунтовано можливість використання меду у виробництві питного йогурту «Медок». На наступних етапах планується вивчити вплив меду різнотрав'я на розвиток мікрофлори продукту в процесі зберігання та встановити терміни зберігання йогурту із бджолиним медом.

### Література

1. Дідух Н.А., Чагаровський О.П., Лисогор Т.А. Заквашувальні композиції для виробництва молочних продуктів функціонального призначення. – Одеса: Видавництво «Поліграф», 2008. – 236 с.
2. Гачак Ю.Р. Нові кисломолочні напої з маслянки із різними видами меду // Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького, 2010. – Том 12 № 2(44). Ч.4. – С. 26-30
3. Спосіб виробництва кисломолочного напою «Наріне з медом»: пат. на кор. модель 66921 Україна: МПК А23С9/127 / Гачак Ю.Р., Давидяк А.І.; власник ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького. № 66921, заяв. 23.06.2011; опубл. 25.06.2012, Бюл.№2. – Режим доступу: <https://uapatents.com/5-66921-sposib-virobnictva-kisломolochного-napoyu-narine-z-medom.html>

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ВИГОТОВЛЕННЯ ЛІПОСОМ ТА ЛАМЕЛЯРНОЇ ЕМУЛЬСІЇ ДЛЯ ANTI-AGE КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ПО ДОГЛЯДУ ЗА ШКІРОЮ ОБЛИЧЧЯ

**Дец Н.О., доцентка, Ланженко Л.О., доцентка, Скрипніченко Д.М., доцент,  
Сіренко Н.А., СВО «Магістр»  
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Найважливішим напрямком розвитку косметичної промисловості є розробка нового покоління anti-age косметики функціонального призначення. Невід'ємною частиною цієї продукції є біологічно активні речовини, основним джерелом яких є рослини. Кожна рослина характеризується збалансованим і властивим тільки йому складом біологічно активних речовин. Розробка нових косметичних засобів полягає в правильному способі отримання натуральних екстрактів і підбору складу компонентів, що володіють необхідними властивостями.

На сьогоднішній день одним з найпоширеніших видів косметичної продукції є косметичні креми. Ці засоби завдяки широкому використанню екстрактів цілющих рослин, ефірних олій, рафінованих жирних олій, вітамінів мають неабиякі профілактично-лікувальні властивості та користуються великим попитом у населення.

ВОДА У СУЧАСНІЙ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
<b>Петькова О.О., Верхівкер Я.Г.....</b>	80
ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІНИ ЯКОСТІ ФАСОВАНОЇ В ПЕТ(Ф)-ТАРУ ПРИРОДНОЇ МІНЕРАЛЬНОЇ НЕГАЗОВАНОЇ ВОДИ ПРОТЯГОМ РЕГЛАМЕНТОВАНОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ	
<b>Григор'єва Т.П., Скрипніченко В.М., Коваленко О.О., Ляпіна О.В.....</b>	82
ТЕХНОЛОГІЯ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ ЯК ФАКТОР ВПЛИВУ НА ЯКІСТЬ ПИВА	
<b>Коваленко О.О., Мельник І.В., Григорєва Т.П., Берегова О.М.....</b>	83

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

МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУР СТРАВ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ ЗІ БАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ	
<b>Кашкано М.А.....</b>	84
КОРЕКЦІЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ПРИ РОЗЛАДАХ ХАРЧОВОЇ ПОВЕДІНКИ В СТРЕСОВИХ УМОВАХ	
<b>Жмудь А.В., Атанасова В.В., Козонова Ю.О., Тележенко Л.М.....</b>	85
СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ДІАБЕТИЧНОЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ	
<b>Біленька І.Р., Лазаренко Н.А.....</b>	87
АНАЛІЗ ЯКОСТІ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ДОБАВОК З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЙОДУ В ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
<b>Калугіна І.М.....</b>	89
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ БАРВНИКА З ПЕРЕГОРОДОК ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА	
<b>Колесніченко С.Л., Поплавська С.О.....</b>	91
ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА АЕРОВАНИХ ДЕСЕРТІВ	
<b>Олійник М.І., Дзюба Н.А., Тележенко Л.М.....</b>	92
АСОРТИМЕНТ СУЧАСНИХ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ І ПОЛІПШУВАЧІВ ДЛЯ КУЛІНАРНОЇ ВИПІЧЦІ	
<b>Салавеліс А.Д., Павловський С.Н., Голінська Я.А.....</b>	94
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ФІТО-НАПОЇВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ	
<b>Бурдо А.К.....</b>	96
ВЗАЄМОПРОНИКНЕННЯ ЯК КОРЕГУЮЧИЙ ФАКТОР ВИГОТОВЛЕННЯ ДЕСЕРТІВ	
<b>Тележенко Л.М., Нападовська М.С.....</b>	98

### **СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»**

ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ТА ВНЕСЕННЯ НАСІННЯ ЧІА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СИРУ МАСКАРПОНЕ	
<b>Скрипніченко Д.М., Ланженко Л.О., Скрипніченко С.К.....</b>	99
МОДУЛЬНІ МІНІ-ПІДПРИЄМСТВА З ВИРОБНИЦТВА ФЕРМЕНТОВАНИХ БІФІДО-ПРОДУКТІВ ДЛЯ РЕАБІЛІТАЦІЇ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ ЗСУ	
<b>Ткаченко Н.А.....</b>	101
МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ СКЛАДУ ЙОГУРТОВОГО ДЕСЕРТУ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІВЧАТ-СПОРТСМЕНІВ	
<b>Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Подолян З.С.....</b>	104
СИР СУЛУГУНІ З ФЕНУГРЕКОМ – ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ	
<b>Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Клименко О.Г.....</b>	107
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЮ «СОНЯШНИКОВИЙ»	
<b>Ткаченко Н.А., Кручек О.А., Щегульцова А.О.....</b>	109
АНАЛІЗ ЗМІНИ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЯДЕР КІСТОЧОК ПЛОДОВИХ КУЛЬТУР І ЯКІСТЬ ОЛІЇ З НИХ ПРИ ТЕПЛОВОМУ ОБРОБЛЕННІ	
<b>Котляр Є.О., Чабанова О.Б., Нікіфоров Є.І.....</b>	112
ПИТНИЙ ЙОГУРТ «МЕДОК»	
<b>Кручек О.А., Дец Н.О., Храновська Ю.Ю.....</b>	113
ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ВИГОТОВЛЕННЯ ЛІПОСОМ ТА ЛАМЕЛЯРНОЇ ЕМУЛЬСІЇ ДЛЯ ANTI-AGE КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ПО ДОГЛЯДУ ЗА ШКІРОЮ ОБЛИЧЧЯ	
<b>Дец Н.О., Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Сіренко Н.А.....</b>	115
КОМПЛЕКС БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН У СКЛАДІ АНТИСЕПТИЧНОГО ЗАСОБУ ДЛЯ НІГ ЧОЛОВІКІВ	
<b>Севастьянова О.В., Маковська Т.В., Клименко О.Г.....</b>	117