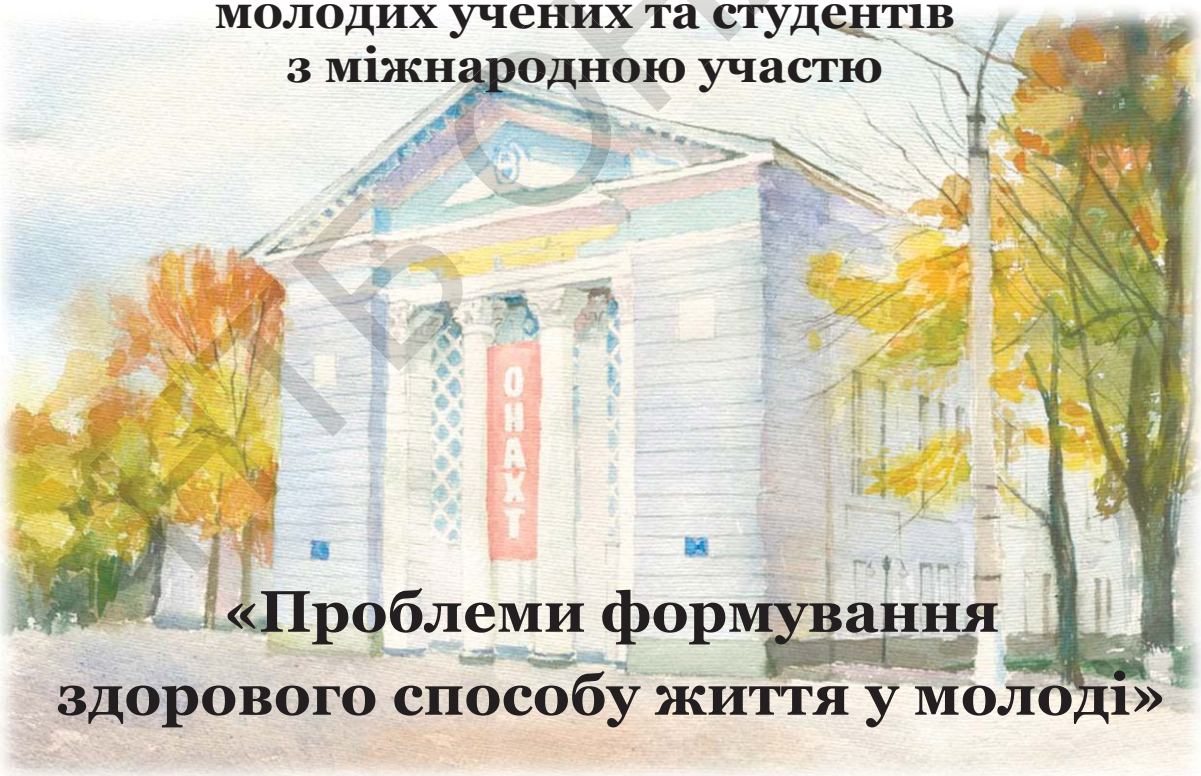
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

НТБ ОНАХТ

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц. 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., Г.І. Віват
професор
доктор техн. наук., доцент О.Б. Ткаченко,
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб. О.О. Коваленко,
канд. техн. наук, доценти Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

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

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-х
© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

НТБ ОНАХТ

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

НТБ ОНАХТ

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

НТБ ОНАХТ

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. 115

нячного світла і температур. Повітря мегаполісу, вільні радикали – все це руйнує мікробіом. Пробіотик – інгредієнт, який спрямований на захист від агресивних впливів зовнішнього середовища. Косметика, що містить в своєму складі пробіотики, здатна зупинити розвиток запальних процесів на поверхні шкіри. По суті – це щось на зразок місцевого антибіотика, що не має протипоказань і не провокує розвиток побічних ефектів. Також дані речовини мають здатність зміцнювати місцевий імунітет, що не може не допомагати при боротьбі з акне. Ще парочкою плюсів при виборі косметики з пробіотиками для проблемної шкіри служить їх здатність здійснювати зволожуючий і антиоксидантний ефекти, стимулювати вироблення колагену і еластину. До складу таких засобів найчастіше входять фрагменти ДНК бактерій, уламки їх клітинних стінок, ферменти, а також нежиттєздатні бактерії цілком. Навіть в цьому виді такий «коктейль» здатний викликати позитивну імунну відповідь шкіри, покращуючи її стан. Розробки косметики з живими бактеріями тривають, але зробити її виробництво масовим поки не виходить. Вона доступна лише в одиничних європейських клініках і наукових лабораторіях. Це пов'язано з рядом певних умов, які висуваються до їх виробництва та зберігання.

У представленій роботі розроблено «пробіотичний» скраб (із лізатами ацидофільної палички, біфідобактерій та молочнокислих термофільних стрептококів) та «жива» маска (з ліофільно висушеними життєздатними клітинами ацидофільної палички, біфідобактерій, молочнокислих термофільних стрептококів та болгарської палички), збагачені коротколанцюговими пептидами та вільними амінокислотами, отриманими із концентрату сироваткових білків. Аналіз ринку косметичної продукції свідчить про відсутність аналогічних косметичних засобів вітчизняного виробництва, тому впровадження розроблених технологій «пробіотичного» скрабу та «живої» маски для шкіри обличчя у виробництво дасть змогу запропонувати українським споживачам-красуням нові, якісно нові косметичні продукти індустрії краси

Науковий керівник - д-р техн. наук, професор Ткаченко Н.А.

РОЗСІЛЬНИЙ СИР СУЛУГУНІ ІЗ СПЕЦІЄЮ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ КУЛЬТУРАМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ

Трембач А.Е., студент СВО «магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Молочна галузь, до складу якої входять сироробна, маслоробна, молочноконсервна підгалузі, а також виробництво продукції з незбираного молока та морозива, на сучасному етапі є однією із провідних в структурі харчової індустрії України. Актуальним є бажання населення підтримувати здоровий спосіб життя, вживаючи натуральні молочні продукти зі збалансованим хімічним складом.

Одним з представників продукції молочної галузі є розсільні сири, виробництво яких в нашій країні посіло вагому нішу, як наприклад в Італії або в інших країнах, де воно традиційно входить до системи здорового способу життя і широко практикується в системі Аюрведа. Аюрведа – «наука життя» – традиційна система, що походить з

НТБ ОНАХТ

Південної Азії та нині практикується в інших країнах світу. Назва течії походить від слів – «ayu» - життя і «veda» – знання.

Сир – високобілковий, біологічно повноцінний харчовий продукт, отриманий внаслідок ферментативного зсідання молока, виділення сирної маси з наступним концентруванням та визріванням.

Харчова цінність сиру обумовлена кількома факторами:

– високою концентрацією білків та молочного жиру;

– вмістом вітамінів А, Д та групи В, а також мінеральних компонентів (зокрема, кальцію, фосфору та магнію).

Усі компоненти знаходяться в сирі у легкозасвоюваній формі. Окрім того, білок сиру містить усі незамінні амінокислоти у значній кількості. В порівнянні з ідеальним білком лімітованими амінокислотами у сирах є сірковмісні амінокислоти: метіонін та цистін, амінокислотний скор яких складає від 89 до 93 %. Це обумовлено тим, що в сир переходить казеїн, який лімітований за сірковмісними амінокислотами, тоді як більш повноцінні сироваткові білки, які не мають лімітованих амінокислот, переходять у сироватку.

За свої високі смакові якості сир здавна вважається одним з найсмачніших і найцінніших продуктів харчування. Завдяки різноманітності смакових відтінків, гострому смаку, пряному аромату, «апетитному» зовнішньому вигляду сир, як продукт, не набридає. Маючи високі органолептичні показники, він збуджує апетит, не тільки сам повністю засвоюється, а й підвищує засвоєння іншої їжі. Оскільки сир є концентратом білку та жиру, він при споживанні надає відчуття ситості.

В представленій роботі у виробництві сиру розсільного Сулугуні використано натуральні спеції та пробіотичні культури ацидофільних паличок, які посилюють антиоксидантні та антибактеріальні властивості відносно сторонньої мікрофлори, корегують жирнокислотний та білковий склад сиру, а ще надають приємні смакові властивості.

Запропоновано у виробництві цільового продукту використовувати спецію пажитника сінного. Саме цей компонент підвищує антиоксидантні властивості, додає особливого горіхового присмаку, аромату, а також обумовлює високу біологічну ефективність продукту, підвищуючи в ньому вміст поліненасичених жирних кислот, тобто забезпечує корисні властивості, які так необхідні для зміцнення здоров'я сучасної молоді.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Ткаченко Н.А.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НИЗКОЛАКТОЗНОГО МОРОЖЕНОГО

Трубникова А.А., аспирант
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Высокая распространенность лактазной недостаточности в развитых странах и в Украине, ставят ее в ряд социальных болезней, требующих широкого проведения лечебно-профилактических мероприятий. Одним из рациональных путей решения данной проблемы является расширение ассортимента молочных продуктов и, как вариант – ра-

НТБОНАХТ

ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАКЦІЇ БАР ІЗ ЖУРАВЛИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ WEB-ДОДАТКУ
Дец Н.О., Дец Д.В., Пєткова Н.В……. 122
МОРОЗИВО ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Дец Н.О., Скрипніченко Д.М., Кравчук В.В. …… 123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ ГЕЛЬ-ШАМПУНІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ
Донченко В. В. …… 125
ЗБІЛЬШЕННЯ ВИХОДУ ОЛІЇ З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗА РАХУНОК ОБРОБЛЕННЯ М'ЯТКИ РОЗЧИНОМ NACL
Здоренко К.С., Чебан Л.І. ……. 126
ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА У КОСМЕТИЦІ
Климентьєва І.О. …… 127
ФЕРМЕНТОВАНІ КОМБІНОВАНІ ДЕСЕРТНІ СИРКОВІ ПРОДУКТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ
Климентьєва І.О., Ткаченко Н.А. ……. 128
СИРОВАТКОВИЙ НАПІЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ
Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Сагієнко М.С.……..…. 129
ЯКІСНА КОСМЕТИКА МОЛОДІ ЯК СХОДИНКА ДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ
Малицька Т.Ю. ……..……. 131
ЯКІСНЕ ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НА ВСЕ ЖИТТЯ
Мушат О.О., Мушат Т.О. …….. 132
МОДЕЛЮВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ КУПАЖУ САЛАТНИХ ОЛІЙ
Попик А.О. …….. 133
ТОПЛЕНЕ МАСЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ
Попова І.М. …….. 134
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ СКРАБІВ ТА «ЖИВИХ» МАСОК, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ
Радіо М.І. ……. 135
РОЗСІЛЬНИЙ СИР СУЛУГУНІ ІЗ СПЕЦІЄЮ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ КУЛЬТУРАМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ
Трембач А.Е. ……... 136
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НИЗКОЛАКТОЗНОГО МОРОЖЕНОГО
Трубникова А.А. ……. 137
БІЛКОВЕ МОЛОКО З ДОДАВАННЯМ КАВИ – ДОСТУПНИЙ АНАЛОГ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ
Турчин В.В. …… 139

НТБ ОНАХТ

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. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поваровaа

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

НТБ ОНАХТ

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