

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОНХТ

Задоволення потреб організму в мікронутрієнтах

Мікронутрієнти	Потреба організму, мг	Середньостатистичний день першого етапу «Атака»		Середньостатистичний день другого етапу «Чергування»		Середньостатистичний день третього етапу «Закріплення»	
		Спожито, в середньому за день, мг	Задоволено добову потребу, %	Спожито, в середньому за день, мг	Задоволено добову потребу, %	Спожито, в середньому за день, мг	Задоволено добову потребу, %
Аскорбінова кислота	45	2,85	6,3	59	265,5	198	440
Тіамін	1,08	1,049	97,1	0,728	67,4	1,9	175,9
Рибофлавін	1,26	2,2	174	2,8	222,2	2,5	198,4
Нікотинова кислота	14	37	264,2	49,7	355	31,1	222,1
Ретинол	1,8	0,6	33,3	1,2	66,7	2,203	122,4
Калій	4000	2507	62,7	3294	82,3	2774,04	69,3
Кальцій	1100	852	77,45	1396	126,9	1355	123,2
Магній	400	416	104	333	83,25	347	86,75
Фосфор	1200	2086	173,8	2203	183,5	1869	155,75
Ферум	15	8,1	54	11,978	79,8	14,7	98

Отже, під час проведених досліджень було встановлено, що недостатня кількість надходження мікроелементів спостерігається лише на першому етапі дієти П.Дюкана і нівелюється на подальших етапах у зв'язку зі збільшенням різноманітності раціону.

ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ

**Хроменко Т. І., слухач магістратури
Інженерно-технологічний факультет**

**Дніпропетровський державний аграрно-економічний університет (ДДАЕУ)
м. Дніпро, Україна**

У порівнянні з зерном злакових культур представники родини Бобових мають підвищений вміст повноцінного легкозасвоюваного білку, харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів групи В, токоферолів і фосфоліпідів, що дозволяє використовувати їх у якості природного джерела енергії та унікальних амінокислот для підвищення біологічної цінності вітчизняних виробів, а також для боротьби з існуючим на сьогоднішній день дефіцитом білку в раціоні пересічних українців. Утім повсюдному застосуванню продуктів їх переробки перешкоджає наявність у зерні бобових інгібіторів протеаз, ліпоксигенази, сапонінів, алкалоїдів і фітину, що належать до розряду антипоживних компонентів. Для зменшення вмісту чи інактивації вказаних антиаліментарних речовин у харчовій галузі застосовують різноманітні фізичні та хімічні способи обробки вихідної сировини, що вимагають значних зусиль і матеріально-технічних затрат, однак було доведено, що досягнути мети можна в процесі пророщування зернового матеріалу.

Прискорена технологія одержання солоду, що включає миття, дезінфекцію, по-

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

чергове повітряно-водяне замочування зерна бобових культур, його пророщування та сушіння, а також відокремлювання ростків, передбачає додавання до зернового матеріалу водних розчинів сумішей органічних кислот на етапі замочування.

Найкращих кількісно-якісних результатів було досягнуто при використанні:

- суміші аскорбінової і нікотинової кислоти: енергія проростання бобів відносно контролю зросла на 12,5%; здатність проростання – на 4,2%; вихід ростків – на 4,4%;
- суміші аскорбінової і фолієвої кислоти: енергія проростання квасолі відносно контролю зросла на 10,0%; здатність проростання – на 2,2%; вихід ростків – на 4,7%;
- суміші аскорбінової і бурштинової кислоти: енергія проростання гороху і сої відносно контролю відповідно зросла на 5,0 та 3,7%; здатність проростання – на 3,2 та 2,1%; вихід ростків – на 13,0 та 11,0%.

В результаті комплексного впливу сумішей вищезгаданих кислот на сировину було досягнуто значного підвищення показників енергії і здатності до проростання зерна, що свідчить про збільшення обсягів виходу готової продукції, скорочення термінів технологічного процесу її виробництва на 2-3 доби порівняно з класичною технологією та призводить до зменшення собівартості одиниці продукції на внутрішньому ринку.

Крім цього, прискорена технологія пророщування зерна дозволяє отримати підвищену кількість зелених паростків, які слугують натуральним джерелом широкого спектру вітамінів і мікроелементів, необхідних людині у щоденному раціоні.

Отже, одержання придатного до споживання екологічно чистого та абсолютно безпечного побічного продукту солодощення, свідчить про доцільність і безвідходність запропонованої технології, а впровадження даного способу стимуляції пророщування зернового матеріалу в масштабах промислового виробництва не вимагає значних матеріальних витрат, оскільки вартість необхідних органічних кислот не перевищує вартість використовуваних донині хімічних речовин.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Ковальова О.С.

ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ КОНСЕРВУВАННЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

**Чернишова М.В., студент ІV курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій. м. Одеса**

Імунітет - це природний захист організму проти вірусних, бактерійних, грибкових і інших інфекцій. Ця здатність організму закладена в нас від природи, проте, потрапляючи під дію різного роду шкідливих чинників і самостійно створюючи багато з них, людина ослаблює свій імунітет і позбавляє його захисту:

- погана екологія;
- щоденні стреси;
- порушений режим харчування (велика кількість цукру, незбалансованість їжі та внесення в її склад барвників і консервантів, «погана» вода і таке ін.);

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ	
Нікітчина А.О., Парелюлько В.С.	203
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Переходько А.С.	205
ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ	
Поливанов Є.А.	206
ЩОДО ПИТАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Роньшина К.О.	207
РОЗРОБКА СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ МОЛОДІ, ЗБАГАЧЕНОЇ ОМЕГА ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	
Рудь Є.С.	208
ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНОГО МОЛЮСКА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ОБ'ЄКТА ТЕПЛОВОДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	
Старкова Е.Р., Андросук О.С.	209
ТЕСТ-ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	
Стахурская Ю.А., Ершова Е.С., Ляшан А.Г.	210
ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Сухоцька А.В., Золотоверх К.В.	211
НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ	
Тканка С. М., Тищенко Л.М.	212
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ущাপовський А.О.	213
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЛИХ ПРІСТИХ ВИН МАРКИ БРІУТ	
Фасоля А.С., Батраков О.О.	215
БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ	
Хробатенко О.В., Івченко Д.С.	216
ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ	
Хробатенко О.В., Гончар А.Ю.	217
РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА	
Хробатенко О.В., Малишок О.О.	218
ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ	
Хроменко Т. І.	219

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**