

**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**

## ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

### ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ НАСІННЯ З РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ТА КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ

Здоренко К.С., студент СВО «Магістр» ф-гу ТтаТХПШБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса

Перспективними джерелами біологічно активних ліпідів, білків і мікроелементів слугують нетрадиційні види рослинної сировини з високим їх вмістом. До нетрадиційних видів сировини належать різні види виноградного насіння. Використання насіння винограду для виготовлення олії – це не тільки нова продукція в олійно-жировій галузі, а ще й можливість впроваджувати безвідходне виробництво для виноробної галузі [1]. Наразі перспективною сировиною для харчової, фармацевтичної та косметичної промисловостей також є олія з виноградного насіння [2].

Олія з виноградного насіння має здатність регулювати саловидділення, стягує, але не закупорює пори. У разі сухої шкіри її можна змішувати з іншими базовими оліями у співвідношенні 1:1. Олія з виноградного насіння має зволожувальну, регенерувальну, протизапальну, в'язучу і омолоджувальну дію. Надає сильний антиоксидантний ефект. Підвищує пружність шкіри, відновлює її еластичність і свіжість. Її рекомендують використовувати у разі вугрових висипах, стрептодермії, пересушенні шкіри [3].

**Таблиця 1 – Показники якості у насінні з різних сортів винограду**

Сорт винограду	Показники якості			
	Об'ємна маса, г	Засміченість, %	Вологість, %	Олійність, %
Лідія	212,6	0,7±0,01	10,2±0,01	20,0±0,01
Каберне	418,4	0,9±0,01	10,4±0,01	20,6±0,01
Мускат білий	194,3	4,3±0,01	11,6±0,01	18,5±0,01
Молдова	181,6	2,8±0,01	10,7±0,01	14,7±0,01

Головними показниками в олійно-жировій галузі є якість сировини (насіння винограду), яка впливає на якість олії, а також вміст у ній олії.

У зв'язку з вищенаведеним було відібране виноградне насіння, сорти якого переважно зростають в Одеському регіоні, що уточнено в табл. 1.

З наведених даних у таблиці 1 видно різницю у показниках олійності, обраних сортів виноградного насіння.

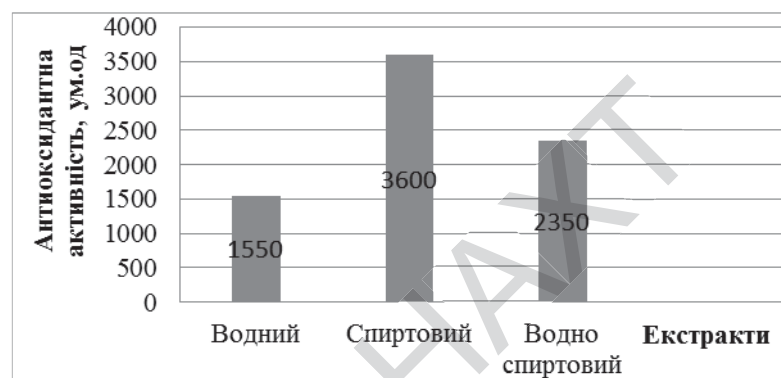


Рис 1 – Антиоксидантна активність м'ятки винограду сорту «Каберне»

На прикладі сорту «Каберне», у зв'язку з найбільшим використанням цього сорту у виноробній галузі, визначали антиоксидантну активність в його м'ятці, що наведено на рис. 1.

З результатів, поданих на рис. 1, видно, що біологічна ефективність виноградної м'ятки сорту «Каберне» підвищена.

**Висновки.** У результаті проведених досліджень з'ясовано, що виготовлення олії з насіння сортів винограду, які переважно зростають в Одеському регіоні, як показано вище, є актуальним напрямом. Також вважаємо за доцільне використання олії з насіння різних сортів винограду у косметичних продуктах. Крім того, біологічна ефективність екстрактів з виноградної м'ятки свідчить про можливість використання їх у харчових та косметичних продуктах.

#### Література

1. Офіційний сайт асоціації «Укроліяпром» <http://www.ukroilprom.org.ua>.
2. Белоус, І. В. Стратегія розвитку виноградарства і виноробства України та передумови виходу їх продукції на світовий // Одеса: ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова», 2015. 204 с.

3. О'Брайен, Р. Жиры и масла: Производство, состав и свойства, применение // 2-е изд.; пер. с англ. В.Д. Широкова. 2007. 752 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Котляр Є.О.

### **РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ СОКАМИ Й ПРОБІОТИКАМИ**

**Казюк Г.В., магістр II курсу факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Концепція здорового харчування та вимоги нутриціології передбачають необхідність інноваційного підходу до удосконалення складу, властивостей і технологій харчових продуктів. Основним завданням щодо поліпшення структури харчування населення є розширення асортименту продуктів масового споживання з високою харчовою і біологічною цінністю. Також для України проблема повного і раціонального використання вторинних сировинних ресурсів молочної промисловості особливо актуальна у зв'язку з різким зниженням обсягів молока. Сьогодні є досить багато інформації в галузі нових розробок щодо виробництва желе і напоїв із сироватки. Однак у роботах для виробництва желе пропонують використовувати неферментовану освітлену сироватку, сиропи як фруктові-ягідні наповнювачі та желатин або агар як стабілізатори. Видалення білків із сироватки знижує її біологічну та харчову цінність. Водночас питання виробництва желе на основі неосвітленої сироватки науковці сьогодні не розглядають. Крім того на особливу увагу заслуговує питання виключення желатину із рецептур желе.

Розробка технологій желе на основі ферментованої сироватки з натуральними соками апельсина та яблука і комплексом стабілізаторів – агару та пектину – актуальне завдання, яке потребує розв'язання.

Основа рецептури желе: сироватка, здобута у виробництві сиру кисломолочного нежирного кислотно-сичужним способом; натуральні свіжовичавлені соки апельсина та яблука, здобуті у лабораторних умовах кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики, цукор, цитрусовий пектин та агар.

Метою роботи стало обґрунтування співвідношення натуральних соків апельсина та яблука у складі сироваткового желе та

ВИКОРИСТАННЯ ОЩАДНОГО СПОСОБУ СУШННЯ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ФЕЙХОА Якименко І.О.....	184
<b>ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ.....</b>	<b>186</b>
ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ НАСІННЯ З РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ТА КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ Здоренко К.С.....	186
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ СОКАМИ Й ПРОБІОТИКАМИ Казюк Г.В.....	188
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ ІЗ КРІОПОРОШКАМИ Козловець М.О., Кузьо Л.Р., Беляк В.І.....	190
РОСЛИННІ ОЛІЇ У КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТАХ ДЛЯ ВІЙСЬКОВИКІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ. Копійко А.В.....	192
БЕЗЛАКТОЗНІ ПРОДУКТИ – КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Кость О.М.....	194
ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ВИРОБНИЦТВА СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ В КОМБІКОРМАХ Кофова Г.С.....	195
БЕЗПЕЧНІСТЬ КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕКОМЕДОГЕННИХ ОЛІЙ Ланженко Л.О., Дец Н.О.....	197

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
ХІІ 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](http://www.aprel.od.ua)

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