

**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 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

**ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ  
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

луфабрикат имеет однородную массу, белый цвет, вязкую, однородную консистенцию, вкус и запах приятный молочный.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Слащева А.В.

## **АКТУАЛЬНІСТЬ ЗБАГАЧЕННЯ НИЗЬКОЛАКТОЗНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ**

**Голубєва М.О., студент VI курсу ННІХТ  
Національний університет харчових технологій  
м. Київ, Україна**

Великі перспективи у створенні нових функціональних продуктів має використання різних ферментних препаратів, які відкривають нові підходи до процесів переробки молока.

Поєднання процесу ферментативного гідролізу лактози молока з його ферментацією спеціально підібраними штамми молочнокислих організмів дозволяє прогнозовано регулювати вуглеводний склад кисломолочних продуктів за рахунок трансформації моноцукрів – глюкози та галактози до молочної кислоти. Це відкриває нові можливості для виробництва молочних продуктів для спеціальної категорії споживачів, що хворіють на галактоземію.

Враховуючи те, що вітчизняна молочна промисловість виробляє в недостатній кількості продукти для населення, інтолерантного до лактози, наукові дослідження, які дозволили б розробити технології нових видів молочних продуктів з низьким вмістом лактози та збагатити їх функціональними інгредієнтами, слід віднести до категорії першочергових, які потребують вирішення та є актуальними для України.

Відомо, що функціонально-активні угруповання харчових продуктів здатні зв'язувати іони Pb(II), Cd(II), Hg(II) як за рахунок комплексоутворення, так і за рахунок фізичної адсорбції. Тому створення нових харчових продуктів, які крім поживної цінності володіють протекторними властивостями щодо іонів важких металів є актуальним. З цією метою було розглянуто збагачення низьколактозних молочних продуктів насінням маку.

До складу насіння маку входять різноманітні органічні речовини, які здатні до комплексоутворення з іонами металів. Основними зв'язуючими центрами насіння маку є фрагменти: незамінних, так і замінних амінокислот (в 100 г - відповідно 33,5% і 25,9%) та пектинових речовин (10%).

Особливо багатий мак незамінними амінокислотами: валіном (46,0%) і ізолейцином (43,3%); серед замінних амінокислот домінують пролін (44,5%), глутамінова кислота (32,7%) і аргінін (32,2%).

Також насіння маку характеризується високим вмістом багатьох вітамінів, мінеральних елементів, поліненасичених жирних кислот і фітостеролів.

Мак багатий токоферолами: гамма-токоферолом (в 100 г - 94,5% добової норми), бета-токоферолом (55,3%), альфа-токоферолом (21,2%); вітаміном B<sub>1</sub> (50,2%), вітамі-

ном К (41,7%), біотином (30,0%), фолієвою кислотою (20,5%), вітаміном РР (19,8%), вітаміном В<sub>6</sub> (12,4%).

Основу мінерального складу маку становить: марганець (в 100 г - 335,5% добової норми), хром (241,6%), кобальт (180,0%), мідь (171,0%), кремній (166,7%), нікель (146,7%), кальцій (132,1%), фосфор (106,9%), магній (98,8%), цинк (75,4%), сірка (64,0%), залізо (63,9%), цирконій (50,0%), калій (24,8%), селен (20,8%), ванадій (20,5%), молібден (13,3%).

Таким чином, споживання низьколактозного йогурту збагаченого насінням маку забезпечить організм людини вітамінами, макро- та мікроелементами та сприятиме виведенню з організму іонів важких металів.

Науковий керівник - к.т.н., доцент, Усатюк С.І.

## **ВИРОБНИЦТВО ТОНІКІВ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ І ЕКСТРАКТУ КВІТІВ *TAGETES PATULA***

**Гончарук Я.А., магістрант II-го курсу факультету ТХППКЗЕ та Т,  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

Обличчя людини – це її візитна картка. Це перше, на що звертають увагу при зустрічі. Щоб воно залишалось красивим, свіжим і привабливим, потрібен спеціальний догляд. Шкіра обличчя постійно стикається з негативним впливом різних зовнішніх факторів. Крім того, на ній видно сліди втоми, фізичних перевантажень і стресу. Згодом шкіра втрачає свою свіжість, на ній з'являються зморшки, вона тьмяніє і стає менш привабливою.

Догляд за обличчям передбачає цілий ряд процедур: умивання, очищення, живлення, зволоження, тонізація. Для цього необхідно підібрати правильні засоби. Якщо засобами для вмивання і зволожуючими кремами користуються практично всі, то продукцією для тонізації – дуже мало. А ця фаза догляду не менш важлива. Найкращим засобом для тонізації шкіри обличчя вважається тонік – очищаючий, тонізуючий рідкий засіб. Він прибирає з шкіри бруд, залишки мила і косметики, зайві виділення сальних залоз, очищає пори.

Тонік позитивно впливає на шкіру обличчя: виконує захисну функцію, нейтралізуючи вплив жорсткої води на шкіру; нормалізує рівень кислотності (рН); має антисептичний ефект, дбайливо знищує шкідливі мікроорганізми; живить шкіру антиоксидантами, ці активні речовини сприяють уповільненню процесу старіння шкіри; знімає набряклість і почервоніння зі шкіри; покращує ефект впливу денного і нічного крему, забезпечуючи краще їх проникання у епідерміс; покращує циркуляцію крові в шкірі обличчя; розгладжує мімічні зморшки.

При виборі тоніка дуже важливо звертати увагу на його склад, в нього можуть входити як натуральні речовини, так і хімічні. Компоненти тоніка: *етиловий спирт* – це основа продукту, він розширює пори, допомагає очищувати шкіру від зайвих елементів. Кількість спирту залежить від особливостей продукції: для жирної шкіри використовують більше спирту (його вміст може складати до 50% продукту); *матующая речовина* – головний активний компонент тоніка, який зволожує і тонізує шкіру, забезпечує рівний тон, захищає від подразнень (дія цього компонента – не більше трьох годин); *додаткові поживні речо-*

ПРАВОВИЙ ОБРІС ЗАКОНОДАВСТВА ЩОДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІЖНОМУ СЕРЕДОВИЩІ	
Тараненко В. В., Яворська Я.Л. ....	123
ЧИ Є МІСЦЕ ДЛЯ ДЕСЕРТІВ У РАЦІОНІ ЛЮДЕЙ, ЯКІ ДОТРИМУЮТЬСЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ?	
Фортуна Н. В. ....	124
ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ	
Чебан М.М. ....	125
ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	
Черненко С.О. ....	126
METHOD FOR PRODUCING OF FOOD COLORANT	
Sharova I. ....	127
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУЛІНАРІЇ	
Шарова І.В. ....	128
ОСНОВНІ ПІДХОДИ ЩОДО СКЛАДАННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІДАКТИКИ ДІАБЕТУ ІІ ТИПУ	
Шульга О.К. ....	129

### **ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

«ПОЛЕЗНОЕ» МОРОЖЕНОЕ – НИЗКОКАЛОРИЙНИЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ВСЕХ	
Алеева Е.О. ....	132
АКТУАЛЬНІСТЬ ЗБАГАЧЕННЯ НИЗЬКОЛАКТОЗНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРІДІЄНТАМИ	
Голубєва М.О. ....	133
ВИРОБНИЦТВО ТОНІКІВ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ І ЕКСТРАКТУ КВІТІВ TAGETES PATULA	
Гончарук Я.А. ....	134
ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖІВ ЯК ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА САЛАТНОЇ ОЛІЇ	
Дец Н.О., Попик А.О. ....	135
ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК У ПЕРШОМУ ТРИМЕСТРІ ВАГІТНОСТІ	
Дец Н.О., Дрозд Є.С. ....	136
ВИКОРИСТАННЯ ЛІЗАТІВ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР ЛАКТО- І	

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**