

**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**

Ринок олійножирових продуктів України представлений в основному рафінованими та нерафінованими соняшниковою, соєвою, кукурудзяною та оливковою оліями. Серед салатних олій, збагачених пряно-ароматичною сировиною, є тільки оливкова олія з часником, петрушкою та іншими прянощами закордонного виробництва.

Вироблені в Україні і в пострадянських країнах сумішеві олії в більшості своїй можна розділити на дві групи:

1. сумішеві олії з вартістю, що майже не перевищує ціни традиційних олій, але мають збалансований жирнокислотний склад без урахування захисту від окислювального псування;

2. сумішеві олії, що мають високу вартість (близько 350-450 грн./л), збагачені екзотичними оліями (олія шипшини, зародків пшениці, гарбузова, кедрова), до складу яких входять біологічно активні речовини.

При виробництві та зберіганні рослинних олій та їх купажів в них проходять процеси окиснення та гідролізу, що може приводити до небажаних змін у складі жирового продукту та викликати псування. Тому авторами запропоновано проводити масляну екстракцію пряно-ароматичної сировини для накопичення в олії їх жиророзчинних компонентів, в тому числі компонентів, що проявляють антибіотичні й антиоксидантні властивості.

Тому розробка технологічних основ виробництва купажованих рослинних олій стабільних до процесів окиснення за рахунок природних жиророзчинних компонентів прянощів є актуальним завданням сьогодення.

Науковий керівник – Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор,
зав.каф. технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів ОНАХТ

ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК У ПЕРШОМУ ТРИМЕСТРІ ВАГІТНОСТІ

**Дец Н.О., канд. техн. наук, доц.,
Дрозд Є.С., магістрант II року навчання факультету ТХППКЗЕІТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Нераціональне харчування як в кількісному (недолік або надлишок калорійності), так і в якісному відношенні (незбалансованість раціону за основними харчовими компонентами) призводить до порушення розвитку плоду і новонародженого, виникнення ускладнень під час вагітності та пологів, збільшення дитячої захворюваності та смертності. Розробка ефективних заходів аліментарної профілактики захворювання є актуальною проблемою сучасної медицини та харчової промисловості. Особливо гостро зростає роль харчування в період вагітності.

Останнім часом дослідженнями виявлено значні порушення харчування у більшій частині вагітних, обумовлено це гострою нестачею білка та інших компонентів.

Перший триместр вагітності – це період закладки і диференціювання всіх майбутніх органів і систем, тому перший триместр є важливим і відповідальним для розвитку малюка. У першому триместрі характер харчування і спосіб життя сильно не відрі-

зняється від того, до якого жінка звикла до вагітності. Коли плід ще маленький, він найбільш чутливий до нестачі харчових речовин і нутрієнтів, тому важливо, щоб вагітна в першому триместрі харчувалася максимально різноманітно, включаючи якомога більше різних продуктів, використовуючи щодня джерела натуральних вітамінів і мінеральних речовин: свіжі овочі, фрукти, ягоди, обов'язково зелень, морепродукти, горіхи, насіння, кисломолочні напої. Одним з найбільш поширених і несприятливих для жіночого організму відхилень фактичного харчування від рекомендованих норм є недостатнє споживання повноцінного білка, що стає небезпечним в період вагітності, коли потреба в білку зростає майже в 1,5 рази, що обумовлено витратою на зростання плаценти, матки, плоду і молочних залоз.

На ряду з есенціальними компонентами раціону велике значення для харчування вагітних мають пре- та пробіотики, вони сприяють розвитку нормальної мікрофлори кишківника, що дуже важливо для роботи шлунково-кишкового тракту та нормального імунного статусу матері та майбутньої дитини.

Включення в раціон харчування вагітних жінок спеціалізованих продуктів харчування, основою яких служить молоко, збагачене комплексами вітамінів, мікроелементів, поліненасиченими жирними кислотами, харчовими волокнами є одним з найбільш прийнятних способів корекції харчування жінок як при вагітності, так і під час лактації.

Ринок продуктів для харчування вагітних жінок в Україні представлений головним чином біологічно активними речовинами, вітамінно-мінеральними комплексами та сухими сумішами, які імпортуються. Молочні продукти, які зазвичай використовуються в харчуванні, потребують коригування складу відповідно до фізіологічних потреб вагітних жінок в першому триместрі, а також місцевістю їх проживання. Тому розробка ферментованих молочних продуктів для харчування вагітних жінок в першому триместрі збагачених комплексами синбіотиків, які забезпечать організм жінки та плода необхідними речовинами, займає одне з головних положень у харчовій промисловості розвинених країн світу і є перспективним напрямком розвитку молочної промисловості України.

Науковий керівник – Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор,
зав. каф. технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів ОНАХТ

ВИКОРИСТАННЯ ЛІЗАТИВ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ

**Донченко В.В., Ганічева А.О., магістранти І-го курсу ф-ту ТХШКЗЕтаТ,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Пробіотики надійно увійшли до дієтології і системи здорового харчування. Завдяки своїй високій ефективності, в останні роки вони заслужили велику популярність серед споживачів у всьому світі як дієвий і безпечний спосіб підтримки або відновлення здоров'я людини. Більшість наукових досліджень і пробіотичних продуктів зосереджені на шлунково-кишковому тракті людини. Проте, в останні кілька років чималий

| | |
|---|-----|
| 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 II 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**