

**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**

та подрібнену, у вигляді стружки, кокосову м'якоть. В обох зразках було проведено заміну цукру на мед.

Використання у складі мусів ягід малини сприяє покращенню біологічної цінності готового продукту, за рахунок збільшення вмісту вітамінів, зокрема групи В та С, мінеральних речовин таких як мідь, залізо, кальцій, калій, кобальт, цинк та магній.

Банани сприяють збагаченню готової продукції калієм, залізом і цинком, адже є їхнім концентрованим джерелом, а внесення манго збільшує вміст вітамінів групи В та С, а також цукрів, які містяться в значних кількостях у спілих плодах манго (до 15 %).

У процесі попередніх досліджень було встановлено, що всі зразки мусів на основі рослинного молока мають ніжну, однорідну структуру, приємний, властивий рецептурним компонентам, смак та аромат. Встановлено, що для забезпечення відповідної структури, як структуроутворювач доцільно використовувати желатин в кількості 10 г на одну порцію муса (160 г).

Отримані муси є низькокалорійними десертними стравами з енергетичною цінністю 51...83 ккал та високою біологічною цінністю за рахунок покращеного вітамінного та мінерального складу.

Науковий керівник - канд. техн. наук,  
доцент Павлюченко О.С.

### **ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ**

**Нужна І. Ю., студентка VI курсу, факультету ХТГРТБ,  
ВНЗ Укооспілки «Полтавський університет економіки і  
торгівлі», м. Полтава**

Серед асортименту солодких страв особливе місце належить стравам з гелюватою структурою та пінистим десертам, які вирізняються не тільки харчовою й біологічною цінністю, але й складністю систем: желе - це гель; креми і самбуки - складна система - емульсія-піна-гель. Особливістю цієї групи страв є складний колоїдний стан, що визначається структуроутворювачами, серед яких класичним є желатин, агар, агароїд та ін.

Використання натуральної рослинної сировини для структуроутворення, яка містить у своєму складі органічні кислоти (яблучна, лимонна, винна), засвоювані цукри — глюкозу і фруктозу,

пектинові речовини, вітаміни, уможливує не тільки розширення асортименту харчових продуктів, але й відмову від харчових добавок хімічної природи та дає змогу раціонально застосовувати місцеві сировинні ресурси. Продукція на їх основі характеризується стабільністю органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників під час зберігання, вирізняється високими споживними властивостями, високою харчовою цінністю, тривалим терміном зберігання. До такої сировини належить хеномелес та яблука.

Проведені дослідження підтверджують, що в плодах хеномелесу є значний вміст органічних кислот (5,36 %), що дозволяє запропонувати їх при виробництві піноутворюючих напівфабрикатів, і уникнути використання штучних підкислювачів. Поєднання значної кількості титрованих кислот та пектинових речовин у досліджуваній сировині дає змогу рекомендувати її у технології структурованих солодких страв, зокрема самбуків, мусів та желе.

З плодів хеномелесу отримували сік шляхом пресування попередньо подрібнених плодів; пюре – протиранням попередньо бланшованої сировини та желюючий сік – з вичавок сокового виробництва та насінневих камер.

Результати проведених досліджень свідчать, що всі продукти переробки плодів хеномелесу мають високу титровану кислотність, яка необхідна для забезпечення піноутворювальної здатності, багаті на L-аскорбінову кислоту та фенольні речовини. Однак важливою характеристикою в продуктах переробки хеномелесу є наявність в їхньому складі пектинових речовин, необхідних для структуротворення. Найвищий вміст пектинових речовин досягається в желюючому соці (1,25 %) , що становить 77,2 % від його вмісту в плодах хеномелесу.

Досліджено вплив желюючого соку з хеномелесу на піноутворювальну здатність композицій у виробництві самбуків та визначено збитість композиційної системи. Проведеними дослідженнями було визначено раціональне співвідношення рецептурних компонентів у виготовленні самбуку, яке становить 60 % желюючого соку з хеномелесу, 40 % пюре з яблук. Використання желюючого соку з хеномелесу як джерела природного пектину і структуроутворювача, сприяє покращенню процесу збивання і підвищенню стійкості піни самбуку, скорочує тривалість збивання десерту, дозволяє зменшити кількість білку, передбаченого в рецептурі самбуку, підвищує біологічну цінність готового продукту.

Отже, результати проведених досліджень свідчать про доцільність використання желюючого соку з хеномелесу як

незамінного джерела біологічно-активних речовин та природного піноутворювача.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Горобець О.М.

**ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ CHLORELLA  
VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ОСІБ,  
ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ**

**Філоненко О.В., асп. кафедри фізичної реабілітації,  
спортивної медицини, фізичного виховання і валеології  
Одеський національний медичний університет, м. Одеса  
Семененко О.В., асп. кафедри фізичної реабілітації,  
спортивної медицини, фізичного виховання і валеології  
Одеський національний медичний університет,  
м. Одеса**

Вивчення особливостей мікроводоростей, як потенційних ресурсів різних біологічно активних компонентів, що мають оздоровчі та лікувальні властивості, розпочато більш ніж 50 років тому, хоча історично люди певних регіонів світу вживали мікроводорості вже декілька тисяч років. Зелені мікроводорості представлені великою кількістю різновидів, серед яких також і *Chlorella*. Зелені мікроводорості представлені великою кількістю різновидів, серед яких також і *Chlorella*. Хлорела належить до класу одноклітинних зелених водоростей, що мешкають в прісноводних водоймах. Культура останньої містить біля 30 типів, які в різному ступені відрізняються генотипічно та фенотипічно одна від одної.

Метою нашого дослідження було вивчення впливу напою, який містить живу *Chlorellavulgaris*, на біохімічні показники крові осіб з різною фізичною активністю.

В дослідженні прийняли участь 30 осіб (20 - жінок, 10 - чоловіків), середній вік –  $41,77 \pm 10,77$  років, яких було розподілено на три групи в залежності від особливостей фізичної активності: I – спортсмени, II – особи, які мають достатньо фізичну активність, III – особи, які не мають достатньої фізичної активності.

При виконанні дослідження було проведено лабораторний аналіз біохімічних показників крові: загальний білірубін, прямий білірубін, аланінамінотрансфераза, аспаратамінотрансфераза, гама-глутамілтранспептідаза, тригліцериди, загальний холестерин,

|   |     |
|---|-----|
| ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ<br>Лавшук В.Д.....  | 142 |
| ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ – ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ<br>Ласкавий О. М.....   | 143 |
| НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО-<br>ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ<br>Майструк Н. В.....   | 145 |
| КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД<br>Мальцев О.О.....   | 147 |
| ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ<br>Мартинюк Л.С.....  | 149 |
| МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ<br>ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ<br>ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА<br>Михайличенко А, Фурманова Ю.....  | 151 |
| ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ<br>ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ<br>САМБУКУ<br>Нужна І.Ю.....  | 153 |
| ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ<br>CHLORELLA VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ<br>КРОВІ ОСІБ, ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ<br>Філоненко О.В., Семененко О.В..... | 155 |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ<br>ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫХ ВЫЖИМОК СОКОВОГО<br>ПРОИЗВОДСТВА<br>Патешкина Д.А.....   | 157 |
| РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ<br>СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛЮДІВ<br>Пахальчук О.Ю., Фурманова Ю.П.....  | 159 |
| ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ<br>МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ<br>Педченко М., Топал А.О.....  | 161 |
|   | 475 |

Наукове видання

**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**

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.