

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

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

НТБ ОНХАТ

СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С

Маковійчук М.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сучасний темп життя дуже часто потребує багато часу, тому люди змушені прокидатися дуже рано і лягати відпочивати далеко за північ. Для швидкого пробудження та посилення активності мозку і всього організму в цілому застосовують енергетичні напої, що містять кофеїн, L-карнітин, таурин, вітаміни групи В, а також, антиоксиданти, харчові барвники, ароматизатори. Кофеїн шкодить здоров'ю людини і причин цьому багато, тому розробка напою, що не містить кофеїн, але добре тонізує та має профілактичну дію на імунітет є дуже актуальною.

Тонізуючими називають напої, які надають збудливу дію на серцеве-судинну і нервову системи. Крім того, такі напої стимулюють рухову функцію кишечника та шлунку, секрецію травних залоз, надають позитивну дію на інші системи та органи організму. Одним з представників, що мають тонізуючу дію є ройбуш. Це напій одержуваний шляхом заварювання висушеного подрібненого листя і пагонів аспалатуса лінійного (*Aspalathus linearis*), чагарнику з сімейства Бобових. Одним з головних позитивних властивостей напою можна назвати його можливість насичувати організм бадьорістю, енергією. При цьому в його складі абсолютно не спостерігається кофеїну і теїну.

Властивості чаю ройбуш досягаються завдяки його чудовому складу. Це величезна кількість мінеральних речовин, таких як магній, калій, мідь, фтор, залізо. Кількість легко засвоюваних моносахаридів, таких як – глюкоза, фруктоза, достатню для того, щоб в готовий напій не класти цукор – на смак досить солодкий чай. Але японські вчені виявили, що ні сировина, ні готовий напій, не містять ні грама вітаміну С, що так необхідний для щоденного вживання. Наукова робота полягає у тому, що напій збагачується вітаміном С рослинного походження, а саме за рахунок імбиру та обліпихи.

Імбир знімає ознаки депресії, тонізує при розумовій і фізичній втомі. Постійне споживання імбиру допомагає знімати напади головного болю і навіть мігрені. Додавання імбиру до напою покращить не тільки біологічну цінність продукту, а й впливає добре на органолептичні показники, зокрема на смак та запах.

У плодах рослини обліпихи вміст глюкози і органічних кислот знаходиться в достатній кількості для того, щоб задовольнити повну добову потребу людини в настільки цінних компонентах. Вітамін С в комплексі з вітамінами групи В сприятливо впливає на стінки великих і малих кровоносних судин, надаючи їм еластичність. Вилучення корисних речовин та вітамінів буде вестись шляхом екстрагування.

Науковий керівник – д.т.н., проф. Тележенко Л.М.

Література

1. Енциклопедія молодшої сім'ї, Видавництво «Білоруська Радянська енциклопедія» 1987
2. Інтернет ресурс <http://zsz.pp.ua/korisni-vlastivosti-imbiru-charivnij-cholovichij-korin/> ,
3. HerbalGram. 2003 ; 59 випуск : 34-45 Американский ботанический совет

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4