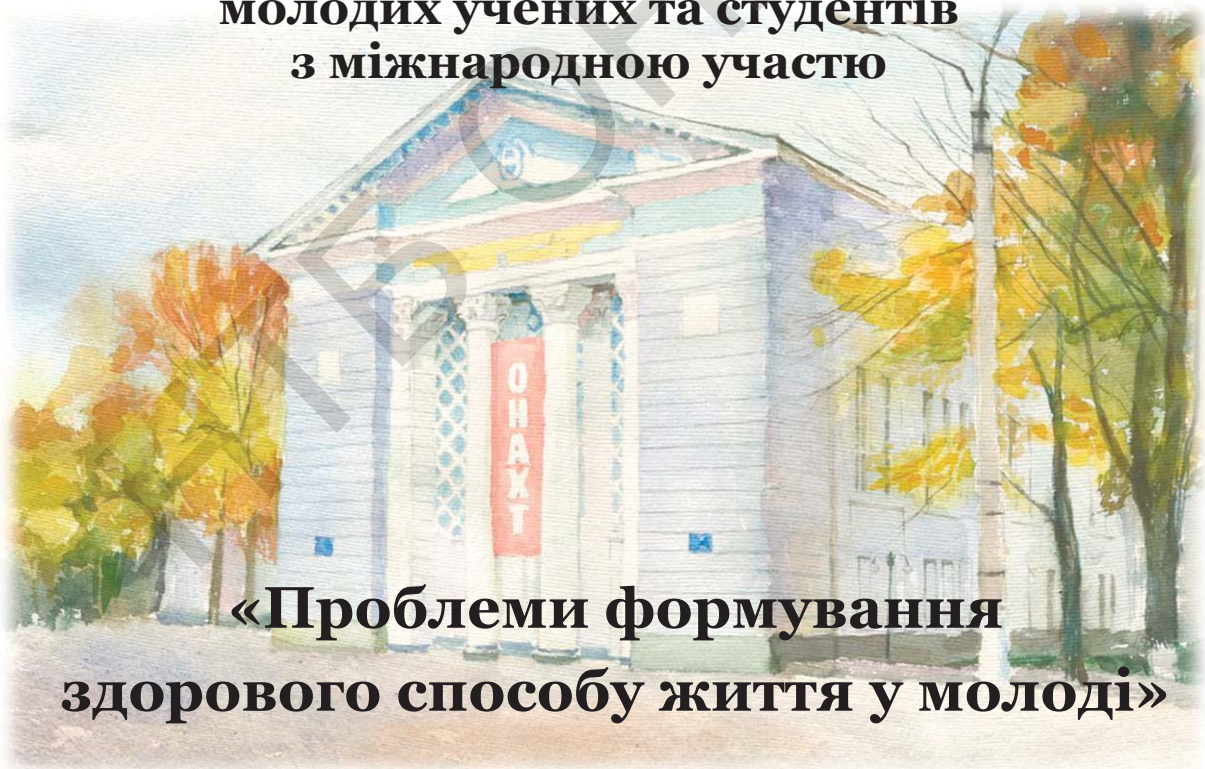


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ілюстрованою покроковою інструкцією з наведеними оздоровчими властивостями страв.

Створення даної служби по доставці їжі має безліч переваг: можливість організувати корисне повноцінне харчування навіть при браку часу; звільнення споживача від складного процесу підрахунку калорій та всіх поживних речовин; широкий асортимент страв; можливість підібрати меню за своїм власним смаком та кулінарними можливостями; доступність і легкість розроблених рецептури і технології приготування страв; висока швидкість виконання замовлення.

Науковий керівник – канд.техн.наук, доцент Козонова Ю.О.

Література

1. Гуліч М.П. Раціональне харчування та здоровий спосіб життя – основні чинники збереження здоров'я населення. Проблеми старения и долголетия, 2011, Т.20, N2, С. 25.

ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ

Єршова К., Стахурська Ю., студенти ІV курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В умовах сучасного урбанізованого суспільства, погіршення екології довкілля, шкідливих умов праці за рахунок традиційного харчування не вдається задовольняти організм людини в необхідних фізіологічно активних речовинах. Щоб відкорегувати структуру харчування населення сучасна харчова індустрія орієнтується на виробництво продуктів оздоровчого і лікувального спрямування. Перспективним видом оздоровчих продуктів, які є улюбленими широкими верствами населення, можуть стати кондитерські смаколики, отримані на основі полісахаридів водоростей.

Метою роботи було отримання смаколиків у формі харчових альгінатних макросфер.

Альгінова кислота є головним полісахаридом бурих водоростей *Laminaria*. Вона характеризується широким спектром фізіологічно- та технологічно-функціональних властивостей. Альгинати як поліаніони утворюють гелі в результаті їхньої взаємодії з іонами кальцію. Ґрунтуючись на цьому була здійснена спроба отримання та характеристики кондитерських макросфер з кальцій-альгінатною оболонкою.

На першому етапі отримували альгінатні макросфери. Основу смаколиків готували варіюючи у водному розчині масову частку альгінату натрію, сахарози і какао-порошку. Отриману реакційну суміш нагрівали, потім охолоджували, розливали порційно у силіконові форми і заморожували. Заморожені порції поміщали у теплий водний розчин з різною масовою часткою CaCl_2 , витримували і промивали водою. На наступному етапі надавали характеристику отриманим макросферам: органолептична оцінка, товщина оболонки, кількість зв'язаних з альгінатом іонів Ca^{2+} .

Встановлено, що за найбільшої концентрації сахарози у складі базової основи макросфери були надмірно солодкими, за найбільшої концентрації какао-порошку –

мали відчуття підвищеної гіркоти. Неприємне відчуття в'язкості внутрішнього середовища макросфер забезпечував альгінат натрію в найбільшій його концентрації. Упродовж перших 5 хв взаємодії альгінату натрію з CaCl_2 за найменших їхніх концентрацій у розчині оболонка макрокапсул була товстою, рихлою і швидко руйнувалась при механічному впливі. З подовженням процесу гелеутворення та зі збільшенням концентрації обох реагентів оболонка макросфер ставала міцнішою і щільнішою. З поступовим збільшенням концентрації CaCl_2 у розчині оболонка макросфер набувала неприємного гіркої смаку. Товщина оболонок макросфер знаходилась в межах від 1,04 мм до 3,17 мм.

Капсульовані смаколики з бажаними органолептичними характеристиками були отримані за масової частки у розчині: альгінату натрію – 3,3 %, сахарози – 33,3 %, какао-порошку – 6,7 %, кальцій хлориду – 5,0 %. Рекомендована тривалість процесу взаємодії полісахариду з іонами кальцію за температури 50 °C склала 15 хв. Кальцій-альгінатна оболонка макросфер була міцною, щільною, товщиною біля 1,5 мм. При цьому 1 г полісахариду зв'язував до 22,0 % іонів кальцію.

Отже, отримано макросфери – смаколики з кальцій-альгінатною оболонкою та рідким внутрішнім середовищем, що імітує начинку. Встановлено раціональні умови отримання альгінатних макросфер. Сферизовані смаколики є перспективними продуктами оздоровчого спрямування, оскільки є джерелами харчових волокон і біоорганічного кальцію з високою біодоступністю.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доц. Гураль Л.С;
канд. техн. наук, доц. Науменко К.І.

НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ»

**Жмудь А.В. канд. техн. наук, асистент кафедри ТРіОХ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

За твердженням більшості вчених, стан здоров'я людини, в основному, визначається стійкістю організму до різних несприятливих факторів зовнішнього середовища. Достатня кількість у раціоні харчування людини основних (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини) та мінорних (біологічно активні речовини) компонентів їжі здатна забезпечити ефективну функцію імунної системи.

Однак, все частіше з'являються «гуру» здорового харчування, які ведуть власні блоги, інтернет канали і обов'язковим атрибутом такої категорії людей є демонстрація відвідин фітнес-залів, магазинів для пошуків продуктів з категорії «безлактозних», «безглютенних» і т.д., а також наслідування одних із модних стилів харчування як веганство, сиродієння... Це все не погано, якщо для цього є підстави – призначення лікаря, наприклад, бо все мусить мати міру.

Люди намагаються таким чином вирішити психологічні проблеми за допомогою «правильного» харчування, виснажуючи свій організм. Нервова орторексія – це одержимість правильним харчуванням, вживання тільки «чистих» харчових продуктів, органічних. Однією із характеристик є нав'язлива думка харчуватись тільки певними харчовими продуктами, раціон стає все більш обмеженим, з часом спостерігається зни-

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А.	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В.	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю.	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В.	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І.	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНOSTІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С.	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А.	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В.	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М.	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю.	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю.	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золоська О.В.	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848