

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

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, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

В якості структуроутворювача для отримання десертної страви використовували агар, який являє собою суміш полісахаридів, містить близько 1,5-4% мінеральних солей, 10-20% води і 70-80% полісахаридів, у складі яких виявлені D- і L-галактози, 3,6-ангідрогалактози, пентози, D-глюкуронова і піровиноградна кислоти. До складу агару входить фолієва кислота, пантотенова кислота, вітаміни К, Е, В₆ і рибофлавін, а також марганець, магній, залізо, кальцій, натрій і цинк. Агар сприяє виведенню з організму токсинів і продуктів життєдіяльності кишкової мікрофлори, а також очищенню печінки від шкідливих сполук і надлишку жовчі. Завдяки використаним рецептурним інгредієнтам була отримана десертна страва, яка поряд з добрими органолептичними показниками, володіє функціональними властивостями, а використання цукорозамінника природного походження дозволяє її рекомендувати також людям, хворим на цукровий діабет.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Біленька І.Р.

НАТУРАЛЬНІ РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ ЯК ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Мильнікова К. Д., студентка магістратури
факультету ХТгаУЯП АПК
Національний університет біоресурсів і
природокористування України, м.Київ**

Аналіз сучасних способів переробки рибної сировини свідчить про доцільність збільшення випуску натуральних рибних напівфабрикатів, подальший розвиток виробництва яких планується у напрямі підвищення якості продукції та забезпечення її смакових переваг. У зв'язку з цим актуальним є пошук нових технологічних рішень для збереження якості охолоджених напівфабрикатів без використання хімічних консервантів.

У роботах багатьох авторів представлений досвід застосування антимікробних композицій на основі молочної кислоти та її солей у харчових технологіях. Ефективними антимікробними композиціями, що виявляють бактеріостатичні властивості та дозволені до застосування у харчовій промисловості є препарати на основі молочної кислоти та лактатів натрію і кальцію. Ці композиції набувають популярності також в технології переробки рибної сировини та

сприяють отриманню продуктів із поліпшеними споживчими властивостями та пролонгованими термінами придатності.

Актуальним питанням є дослідження ефективності антимікробних композицій та розроблення технології їх застосування при холодильному зберіганні натуральних рибних напівфабрикатів та напівфабрикатів високого ступеня готовності.

У технології натуральних рибних напівфабрикатів доцільним є також вдосконалення режимів їхньої кулінарної обробки з використанням технології sous-vide для збереження цінних харчових нутрієнтів та отримання напівфабрикатів високого ступеня готовності.

Висновок. Отримання рибних напівфабрикатів високого ступеня готовності зі збільшеними термінами придатності та мінімізованими втратами маси та харчової цінності можливе шляхом розроблення способу оброблення сировини і напівфабрикатів антимікробними композиціями на основі молочної кислоти та її солей і вдосконалення режимів теплової обробки рибних напівфабрикатів з використанням елементів технології sous-vide.

Науковий керівник - канд.тех.наук,
доцент Менчинська А.А.

УДОСКОНАЛЕННЯ НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

**Нападовська М.С., аспірант
кафедри ТРiOX факультету ITXiPGB
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Згідно з оцінкою експертів ВООЗ, здоров'я населення на 50% залежить від соціально-економічних умов та способу життя, найважливішою складовою якого є харчування. Виходячи із оцінки якості харчування населення України, можна зробити висновок, що за останні 10-15 років суттєво знизились споживання продуктів, які багаті на біологічно активні речовини.

За даними медичних обстежень тільки 20% населення можна вважати умовно здоровими; 40% – в результаті харчових дефіцитів знаходиться в стані адаптації; 20% – в граничному стані між хворобою та здоров'ям. Таким чином, більше половини населення потребує значного корегування харчових раціонів.

ВТОРИННА СИРОВИНА ЯК ДЖЕРЕЛО МІКРОНУТРІСНТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Дубина А.А.	64
СПОРТ В ЖИТТІ СУЧАСНОГО МОЛОДОГО УКРАЇНЦЯ Дубина А.А.	65
РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ОТРИМАННЯ КУРКУМІНУ ПІДВИЩЕНОЇ БІОДОСТУПНОСТІ Єршова К.С.	67
ТРАДИЦІЙНА СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ АЛБАНЦІВ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Ігнатенко Т.С.	69
ОСОБЛИВОСТІ ГРЕЦЬКОЇ КУХНІ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я Казімірова Д.А.	71
ІННОВАЦІЙНІ БОРОШНЯНИ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кириллова А.А., Федорова Б.І.	73
ВПЛИВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ Курдова О.В.	75
НАТУРАЛЬНІ РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ ЯК ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Мильнікова К. Д.	77
УДОСКОНАЛЕННЯ НУТРІСНТНОГО СКЛАДУ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Нападовська М.С.	78
АЕРОВАНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРОБНИЦТВА Олійник М.І.	80
ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ БАР Санюк А.В.	82