

**КИЇВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ  
БІЗНЕСУ І ПРАВА**



**Сучасні тенденції розвитку  
харчових технологій в умовах  
європейської інтеграції**

**Всеукраїнська науково-практична  
конференція студентів, аспірантів та  
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ**

**Збірник тез**

**Київ, ККІБП  
2018**

**УДК 668:642**

Рекомендовано Науково-методичною радою  
Київського кооперативного інституту бізнесу і права  
Протокол № 6 від 4 червня 2018 р.

**Редакційна колегія випуску:**

**Охріменко І.В.**, док.екон. наук, професор, проректор з навчальної та наукової роботи

**Бандуренко Г.М.**, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій

**Войцешина Н.І.**, канд. с.г. наук, доцент

**Чепель Н.В.**, канд. техн. наук, доцент

**Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції:** Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Київ, 16 травня 2018 р. – Київ: ККІБП, 2018. – 229с.

У збірнику представлені тези доповідей студентів, аспірантів та молодих вчених, які брали участь у дистанційній Всеукраїнській науково-практичній конференції «Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції» (16 травня 2018 року, Київ).

Збірник розрахований на студентів, аспірантів, молодих вчених та наукових працівників, фахівців різних галузей, а також усіх тих, хто цікавиться сучасними проблемами розвитку харчової промисловості.

Матеріали публікуються мовою оригіналу.

Редакція не завжди поділяє думки і погляди автора. Відповідальність за достовірність фактів, імен, цитат, цифр та інших відомостей несуть автори публікацій.

Відповідно до Закону України «Про авторське право і суміжні права», при використанні наукових ідей та матеріалів цього збірника, посилання на авторів і видання є обов'язковим.

© Колектив авторів, 2018

©ККІБП, 2018

УДК 641.887:613.292:665.37

## ВИКОРИСТАННЯ ФОСФОЛІПІДІВ У ПРОДУКТАХ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Шарова І.В., Колесніченко С.Л.

*Одеська національна академія харчових технологій*

**Вступ.** Інтерес споживачів до продуктів здорового харчування постійно збільшується. Збалансовані за основними речовинами та збагачені превентивними, незамінними і біологічно активними компонентами страви користуються значним попитом в кафе та ресторанах здорової їжі. Одним із таких незамінних компонентів є фосфоліпіди (лецитини).

Фізіологічний ефект природних фосфоліпідів полягає в тому, що саме вони відповідають за структурну рідкокристалічну організацію мембран усіх клітин організму та мієлінових оболонок нервів. У фармакології фосфоліпіди часто використовують як сукупний компонент, який підсилює дію основної активної речовини [1,2]. Проведений літературний і патентний огляд показав, що сьогодні при виробництві продуктів харчування не враховуються можливості лецитину при певних концентраціях створювати ламелярну рідкокристалічну мезофазу - структуру, яка аналогічна структурі мембран у клітинах. Використання структурної властивості лецитинів надає можливість підвищувати засвоюваність супутніх БАР завдяки спорідненості з клітинними мембранами та одночасно дозволяє поліпшити текстуру і смак їжі.

**Метою роботи** була розробка рецептури харчової пасти на основі композиції вода-масло-лецитин з ламелярною мезофазою (Заява на патент від 28.10.2017). Рецептурною сировиною для композиції вода-олія-лецитин було обрано оливкову олію першого віджиму класу Extra virgin, олія рижію посівного ТУ У 15.4-33721470-001: 2010, лецитин соєвий гранульований ТУ 9146-012-49964614-2006, вода питна, вода мінеральна природна лікувально-столова «Поляна квасова» ДСТУ 878-93.

**Результати дослідження.** Мезофазну структуру одержаної композиції було підтверджено за допомогою поляризаційної мікроскопії (рис.1): світлі структури, які проглядаються в темному полі при схрещених поляризаторах, свідчать про структурну організацію отриманої композиції та про утворення ламеллярної мезофази рідкого кристала.

Процес виготовлення харчової пасти "М'ятна" полягав в первісному приготуванні композиції вода-олія-лецитин з подальшим додаванням спецій і прянощів.

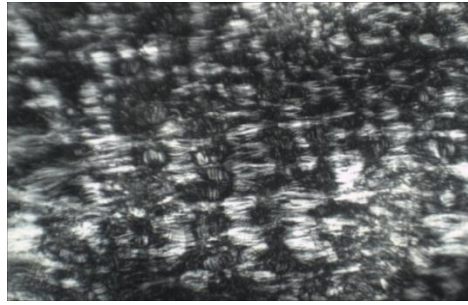


Рис.1. Мікрофотографія композиції вода-олія-лецитин ( х400)

Розроблений продукт являє собою висококонцентровану емульсію, придатну для використання як в якості заправки холодних страв і закусок, так і для приготування бутербродів, сандвічів і канапе. Компонентний склад пасти «М'ятна» представлена в табл.1.

Таблиця 1. Компонентний склад пасти «М'ятна»

| Компоненти                       | Співвідношення, % | Компоненти           | Співвідношення, % |
|----------------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| Олія рижію посівного             | 12,5              | Часник сухий молотий | 0,2               |
| Олія оливкова                    | 12,5              | Паприка молота       | 0,6               |
| Лецитин гранульований            | 25,0              | Перець білий мелений | 0,2               |
| Вода питна                       | 12,5              | Фунугрек мелений     | 0,2               |
| Вода мінеральна «Поляна Квасова» | 12,5              | Базилік листя        | 12,4              |
| Лимон (сік)                      | 4,5               | М'ята листя          | 6,4               |
| Сіль «Сванська»                  | 0,5               |                      |                   |

Проведений органолептичний аналіз дав позитивні результати, які представлені в табл.2. Найважливішим показником якості будь-якої страви є її безпека. Проведений аналіз мікробіологічної безпеки харчової пасти показав, що рівень контамінантності мезофільними анаеробними і факультативно-анаеробними бактеріями не перевищує  $1 \times 10^3$  КУО/см<sup>3</sup>. Дріжджі і цвілі в досліджених зразках пасти «М'ятна» не виявлені.

Таблиця 2. Органолептичні показники харчової пасти «М'ятна»

| Найменування показника         | Характеристика  |
|--------------------------------|---|
| Зовнішній вигляд, консистенція | Однорідна сметаноподібна маса з подрібненими частинками прянощів і зелені       |
| Смак і запах                   | Смак злегка гострий, відповідний внесеним компонентам та прянощам.              |
| Колір                          | Помаранчево-червоний, однорідний за всією масою з вкрапленням частинок прянощів |

**Висновок.** Розроблений новий харчовий продукт у вигляді харчової пасти емульсійного типу представляє значний науковий і практичний інтерес, пасту можна виготовляти і використовувати на підприємствах ресторанного господарства, на сам продукт і технологію його отримання затверджено акт промислової апробації у кейтерінговій кампанії «VelvetCftering».

|  |            |
|--|------------|
| Цихмейструк Т.В., Краєвська С.П.<br><b>Застосування насіння льону у сухих сніданках гранола.....</b>                               | <b>153</b> |
| Цокало В.А., Дітріх І. В.<br><b>Кокосове борошно як альтернативний замітник традиційної сировини в безглютеновій дієті.....</b>    | <b>155</b> |
| Чебан М. М., Бурдо А.К., Атанасова В.В.<br><b>Аналіз використання рослинних біологічно-активних добавок.....</b>                   | <b>157</b> |
| Чикіна А., Головач А., Краєвська С.П.<br><b>Застосування топінамбуру у технологіях функціональних харчових продуктів.....</b>      | <b>159</b> |
| Шарова І.В., Колесніченко С.Л.<br><b>Використання фосфоліпідів у продуктах здорового харчування.....</b>                           | <b>161</b> |
| Шилова К.О., Войцешина Н.І., Бандуренко Г.М.<br><b>Технологія виробництва кексів з використанням каротиновмісної сировини.....</b> | <b>163</b> |
| <b>СЕКЦІЯ 3.</b><br><b>ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....</b>  | <b>165</b> |
| Бучок З.О.<br><b>Інноваційний розвиток та сучасні тренди ресторанного бізнесу.....</b>   | <b>166</b> |
| Бучок З.О., Бандуренко Г.М.<br><b>Роль ресторанного господарства в індустрії туризму.....</b>                                      | <b>168</b> |
| Бучок З.О., Бандуренко Г.М.<br><b>Тенденції ресторанного господарства в Україні.....</b>   | <b>170</b> |
| Бучок З.О., Молочна Л.В.<br><b>Система інформаційного забезпечення обслуговування в закладах ресторанного господарства.....</b>    | <b>172</b> |