

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

масло кунжутне, суфле із фруктів, гідроколоїди, рисову пасту. Форма десерту -- шаро-подібна.

Технологія виробництва десерту дозволяє впроваджувати її в закладах ресторанного господарства та заготівельних кухнях. Зберігати виготовлений десерт рекомендовано в холодильнику до 12 годин або в морозильній шафі більш тривалий час.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Колесніченко С.Л.

МОРОЖЕНОЕ КАК БЛЮДО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Пришебельская А.В., Харьковская А.П., студенты факультета ИТПРОиТБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Основные направления политики в области здорового питания населения предусматривают разработку технологий производства качественно новых пищевых продуктов, имеющих сложный сырьевой состав. Такие продукты должны способствовать сохранению и улучшению здоровья населения, предупреждать заболевания, связанные с нарушением питания.

Молочные изделия относятся к категории продуктов, употребляемых человеком практически каждый день. Осваиваются новые виды сырья, технологии, рецептуры. Происходит расширение ассортимента молочного мороженого. Мороженое является уникальным продуктом и сочетает в себе высокие органолептические свойства десерта с биологической ценностью молока. Благодаря своим питательным свойствам мороженое является ценным легкоусваиваемым продуктом для людей различной возрастной категории. Соединение основ растительной и животной природы сырья позволяет получить сбалансированный продукт по содержанию незаменимых аминокислот, витаминов, макро- и микроэлементов.

Учитывая широкий ассортимент мороженого, выпускаемого промышленностью, особенно сложно удивить посетителей новизной этого блюда в ресторане. Целью нашей работы явилось создание рецептуры мороженого, получаемого из органических продуктов и сырья, а также обладающего сбалансированным составом и инновационными органолептическими характеристиками.

Для получения рецептур сырного мороженого были выбраны сыры Дор блю, Рокфор и Камамбер.

Дор Блю – универсальный сыр, с пряно-маслянистым вкусом, хорошо сочетающийся с орехами и виноградом. Вкус сыра Рокфор объединяет и сочетает в себе аромат лесного ореха, овечьего молока и древесины дуба. Этот сыр богат витаминами А, D и группы В, минеральными компонентами: марганцем, селеном, железом, цинком, медью, калием, кальцием, фосфором. Французский сыр Камамбер можно с уверенностью назвать легендарным. В 1928 году в его честь воздвигли памятник на площади небольшого городка под названием Вимутье. В начале прошлого столетия один из докторов этого города стал рекомендовать сыр Камамбер людям, страдающим тяжелыми заболеваниями. Очень скоро такая терапия превзошла все ожидания, а сам сыр приобрел широкую популярность далеко за пределами Франции, в настоящее время он является одним из наиболее известных сыров. В его состав входят незаменимые аминокислоты, в связи с чем Камамбер входит в рацион питания людей, испытывающих интен-

сивные умственные, психологические и физические нагрузки. Сыр Камамбер оказывает оздоровительное воздействие даже при таких тяжелых заболеваниях, как СПИД, онкология и туберкулез.

Использование голубых сыров в рецептуре инновационного мороженого актуально и способно разнообразить не только меню заведений ресторанного хозяйства, но и расширить ассортимент блюд лечебно-профилактической направленности.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Колесниченко С.Л.

ЗМІНА ХАРАКТЕРИСТИК ФАРШУ ЗАЛЕЖНО ВІД КОНЦЕНТРАЦІЇ МАГНІЮ ТА ЗАЛІЗА У ТЕХНОЛОГІЧНІЙ ВОДІ

Пронькіна К.В., аспірант
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Органолептичні показники та ступінь окиснення ліпідів у готових продуктах мають значущу роль для визначення їх якості. Вплив на ці показники має наявність іонів магнію та заліза у воді. Негативний вплив цих іонів представлений у таблиці 1. Електроактивація води дозволяє знизити вміст іонів металів. Залізо та магній викликають підвищення окисного псування ліпідів та негативно впливають на органолептичні показники. У відповідності до дії іонів магнію та заліза були вибрані контрольні показники та проведені дослідження їх зміни при використанні електроактивованої води. Результати впливу електроактивованої води на ці показники наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Вплив магнію та заліза на властивості фаршу

Іон	Негативний вплив	Показник	Водопровідна вода	Католіт	Аноліт
Mg, Fe	каталізується окиснення ліпідів	Кількість перекисних сполук (через 6 діб), % I	0,026	0,024	0,019
Mg	гіркий присмак готового продукту	органолептично (смак)	злегка гіркуватий	властивий, злегка лужний присмак	властивий, злегка кислий присмак
Fe	неприсмний запах виробу	органолептично (запах)	властивий	властивий, злегка лужний	властивий, злегка кислий
	пігментація на розрізі виробу	органолептично (вигляд на розрізі)	пігментація не виявлена	пігментація не виявлена	пігментація не виявлена

Отримані дані досліджень свідчать про незначне зниження окиснення ліпідів при використанні католіту та аноліту. При використанні аноліту кількість перекисних

ПРИМЕНЕНИЕ ВОССТАНОВЛЕННОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СОМО В ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЛКОВОГО ТЕРМОКИСЛОТНОГО ПРОДУКТА Шингарева Т.И., Павлистова Н.А.....	208
ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ: ПОЛЬЗА И ВРЕД Парфинович К.В.....	209
ПЕРСПЕКТИВЫ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Парфинович К.В.....	210
ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ КАРТОПЛІ В ТЕХНОЛОГІЯХ ВІТАМІНІЗОВАНИХ ПРОДУКТІВ Писарев М.Г.....	212
ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ЛИСТЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА ТА БОРОШНА «ЗДОРОВ'Я» У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Поп Т.М.....	213
РОСЛИННІ ДЕСЕРТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Поплавська С.О.....	214
МОРОЖЕНОЕ КАК БЛЮДО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Пришебельская А.В., Харьковская А.П.....	215
ЗМІНА ХАРАКТЕРИСТИК ФАРШУ ЗАЛЕЖНО ВІД КОНЦЕНТРАЦІЇ МАГНІЮ ТА ЗАЛІЗА У ТЕХНОЛОГІЧНІЙ ВОДІ Пронькіна К.В.....	216
СУПИ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ Пушка О.С.....	217
ПРОДУКТЫ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ Райлян Ю.....	218
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АДАПТОГЕНОВ В СПОРТИВНОМ ПИТАНИИ Константинов Д.М.....	219
ГЕЛЕВІ ПРОДУКТИ – ПЕРСПЕКТИВНА ФОРМА ХАРЧУВАННЯ Райчук Н.М.....	220
СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ, ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я, ЯКІСТЬ ЖИТТЯ Рудь У.М., Тиха К.Ф.....	221
РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ Рибалка А.Ю., Ковальчук А.В.....	223

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969