

**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 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

з якого в органах травлення відділяється натуральний вітамін А. Найбільше провітаміну А міститься в плодах жовтого і червоного.

Зовнішній вигляд і хімічний склад соків під час зберігання можуть змінюватися внаслідок: 1) зміни хімічного складу пектинових речовин під дією пектолітичних ферментів. Такий сік диектинізується спонтанно; 2) потемніння черешневого, суничного та яблучного соків у зв'язку із зміною складу цукрів та поступовою карамелізацією глюкози й фруктози. Карамелізація полягає в дегідратації (відщепленні 1 — 2 молекул води), що призводить до утворення складних сполук — ангідридів з гірким смаком і темно-коричневим забарвленням; 3) відсутності кислот у водних розчинах, через що цукри змінюються за більш низької температури (80 °С) і відбувається їх карамелізація; 4) недостатнього освітлення при взаємодії цукрів з амінокислотами (реакція Майяра), утворення в гарячих розчинах меланоїдинів (особливо швидко реагують гліцин, аланін, аспарагін), які викликають потемніння соку; 5) зневоднення цукрів під час нагрівання в кислому середовищі й утворення гідроксиметилфурфуролу, який каталізується амінокислотами (гальмується сірчаним ангідридом); 6) окислення дубильних речовин: феноли перетворюються на хіноїдні сполуки темного кольору. Ці реакції найчастіше відбуваються в темнозабарвлених соках при підвищених температурах зберігання консервованої продукції.

Науковий керівник - д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

ПЕРСПЕКТИВА ТОПІНАМБУРУ І ЦИКОРІЮ У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ

**Калина В.С., канд. техн. наук, доцент,
Джиджелава Т.М., магістр факультету ТЗПСГП
Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро**

В наш час сектором у групі функціональних продуктів харчування є виробництво продуктів з використанням пребіотиків, споживання яких є профілактикою захворювання дисбактеріозу. Основу дії пребіотиків становить їхнє розщеплювання під дією бактерій товстого кишечника, що допомагає підтримувати більш здоровий баланс кишкової мікрофлори і підвищити рівень всмоктування кальцію [1].

На світовому ринку з'явилася велика кількість функціональних продуктів харчування, які містять пребіотики, особливо інулін з коріння цикорію та бульб топінамбуру, які є перспективними в плані корекції порушень мікробіоценозу в людини [2]. Однак в Україні використання таких харчових добавок і функціональних продуктів харчування поки що є досить обмеженим. Тому, виникає потреба у створенні новітніх технологій й удосконаленні вже існуючих з метою поліпшення їхньої якості, розширення асортименту продукції функціонального призначення.

Продукцію, яку виробляють підприємства харчової промисловості та ресторанного господарства, значну частину становлять паштети, технологія яких передбачає додавання ріпчастої цибулі, моркви, зернобобових, яєць, шпику, солі та смакових і ароматичних речовин. Печінка містить фосфор, магній, цинк, натрій, кальцій. Вітаміни групи В, D, E, K, β -каротин, аскорбінову кислоту. Аскорбінова кислота (вітамін С) позитивно

впливає на нирки, покращує роботу головного мозку, підтримує зір, гладкість шкіри, здоров'я зубів і волосся [3].

Порошок топінамбуру застосовують для поліпшення обміну речовин при захворюваннях цукровим діабетом, атеросклерозом, ожирінням. Рекомендують при підвищеному фізичному та психоемоційному навантаженні, а також при зниженні працездатності і швидкій втомлюваності.

Цикорій містить багато вітамінів, мікроелементів, органічних кислот, а також дубильних речовин і клітковини. Але основною його перевагою перед більшістю існуючих компонентів є полісахарид інулін, який виключно корисний для травлення. Таким чином, цикорій може бути включений в раціон харчування для діабетиків і людей, які страждають ожирінням [1].

Враховуючи вищевикладене, наукове обґрунтування та розроблення технології виробництва паштетів печінкових з використанням напівфабрикату з топінамбуру і цикорію є актуальним завданням, що дозволить підвищити харчову цінність продукції, забезпечити профілактику захворювань та покращити здоров'я людини.

Науковий керівник – д.т.н., професор Чурсінов Ю.О.

Література.

1. Капрельянц Л.В. Пребиотики и их роль в функциональном питании / Л.В. Капрельянц // Молочная промышленность. – 2002. – № 1. – С. 44-46.
2. Тутельян В.А. О концепции государственной политики в области здорового питания населения / В.А. Тутельян, А.В. Шабров, Е.И. Ткаченко // Клиническое питание. – 2004. – № 2. – С. 2-4.
3. Віннікова Л.Г. Функціонально-технологічні властивості нових видів м'ясних паштетів / Л.Г. Віннікова, Ю.Д. Чамова, Л.В. Агунова // Наук. вісник Львів. держ. акад. ветерин. медицини ім. С.З. Гжицького. – 2002. – Т. 4 (№ 2), Ч. 2. – С. 150-154.

ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ

**Калина В.С., канд. техн. наук, доцент,
Дмитрієва Н.Ю., магістр факультету ТЗПСГП
Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро**

Тривалістю тисячоліть істотно змінювалось споживання європейцями окремих харчових речовин. Споживання білків істотно зменшилось зі 170-200 г/добу до 100 г/добу, в той час як споживання жирів і цукру збільшилось. За даними науковців нині людині треба збільшити вживання клітковини (складних вуглеводів) і зменшити вживання цукру (простих вуглеводів) [1].

З формуванням культури їжі, ми ділимо страви на: закуски, перші, основні, салати, десерти. Проаналізувавши ці страви за поживною цінністю можна зробити висновок, що більший вміст цукру знаходиться в десертах. З цього формується ідея, створити

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ	
Домброван І.В.	174
ТОКСИЧНІ ДОМШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	
Жигалюк М.О.	175
АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	
Іванов В.	176
ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	
Іващук А.І.	178
ПЕРСПЕКТИВА ТОПНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелав Т.М.	179
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІ- ОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ	
Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю.	180
ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Коробка Ю.В., Пашкевич М.О.	181
ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	
Кулішова Ю. О.	182
ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ	
Кучерявенко О. І.	183
МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Лебедюк М.І.	184
ОГЛЯД СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИРІВ	
Манжелевський В.А.	186
АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ	
Огіренко А.В.	187
АНТОЦΙΑНИ ЯК ПРИРОДНИЙ ХАРЧОВИЙ БАРВНИК	
Пашкевич М.О., Коробка Ю.В.	188
НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Ролевич К.А.	189
ЗОЛОТО В БІОСФЕРЕ І КУЛІНАРИЇ	
Склифос Г.В.	190
ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ	
Снігур А.В.	191
ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ	
Страдна О. Ю., Аксюк В. Я., Кузьменко М. О.	192

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