

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

технологій їхнього приготування з подальшим затвердженням дієтологами Центру громадського здоров'я при МОЗ України. Чинний зараз збірник рецептів був виданий ще в 1957 році й тільки 2 рази редагувався, а основними критеріями рецептур виступала калорійність і поживність. Через півсторіччя шкільне меню майже не змінилось, тому гостро назріла потреба змінити підходи до приготування, обробки продуктів, подачі та назви блюд.

До речі, з 20 вересня 2019 року контроль за безпекою харчування в освітніх закладах буде здійснюватися за новими правилами. Для суб'єктів господарювання, які надають послуги харчування, буде запроваджено систему НАССР. Інноваційна система харчування в навчальних закладах повинна дотримуватись цих вимог, спрямованих на зниження ризику харчових отруєнь та підтримку здорового способу життя учнівської молоді.

Основним завданням новацій в харчуванні в закладах освіти є корисна, приготована за сучасною рецептурою їжа, створена на основні вітчизняних продуктів таких, як: овочі, фрукти, м'ясо та риба(що готуються з мінімальною кількістю жирів та жарки), макарони з твердих сортів пшениці, різноманітні крупи, яка дозволить молодій людині бути здоровою та жити смачно.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Лисюк В.М.

### **ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ**

**Устименко І.М., асистент кафедри ресторанної і  
аюрведичної продукції  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ**

У структурі харчування населення України зростає дефіцит поліненасичених жирних кислот на тлі споживання у великій кількості тваринних жирів. Отже, необхідно включати до раціону населення олії та жири, які багаті на поліненасичені жирні кислоти без відсутності у їхньому складі шкідливих для організму людини транс-ізомерів жирних кислот, у привабливому вигляді як для споживача – харчових жировмісних продуктів емульсійного типу та харчової продукції на їх основі.

Водночас, у закладах ресторанного господарства актуальним є розширення асортиментного ряду кулінарної продукції, у тому числі з використанням поліфункціональних напівфабрикатів емульсійного типу – харчових емульсій, що дасть змогу розв'язати вищевказану проблему.

За попередніми дослідженнями, автором розроблено харчові емульсії жирністю від 10 до 50 % із середнім розміром жирових кульок не більше від 2 мкм та стійкістю 100 %, органолептичні та фізико-хімічні показники якої наближені до показників якості вершків, вироблених з молочної сировини. Порівняно з вершками, харчові емульсії мають підвищений вміст корисних для організму людини поліненасичених жирних кислот.

Як жирові фази емульсій застосовуються рафіновані та дезодоровані олії, які за органолептичними показниками не надають емульсіям «салистий» присмак та запах – рафіновані та дезодоровані соняшникова, кукурудзяна та купажована олія. Використання купажованої олії дає змогу збалансувати жирнокислотний склад емульсій за корисним співвідношенням жирних кислот омега-3 та омега-6. Крім того як жирову фазу застосовують замітник молочного жиру, здобутий методом переетерифікації, що не містить у своєму складі шкідливих для організму людини транс-ізомерів жирних кислот.

Агрегативна стійкість харчових емульсій досягається за рахунок використання у її складі емульгувального комплексу, що складається з олеофільного емульгатора - суміш ефірів полігліцерину та вищих жирних кислот та гідрофільного - казеїнат натрію.

Харчові емульсії можуть бути застосовані для виробництва холодних соусів шляхом додавання до них рослинної сировини у сушеному та подрібненому вигляді, зокрема у вигляді порошоків сублімаційного сушіння з отриманням кислих, кисло-солодких, солених соусів для гарячих та холодних закусок, страв і гарнірів.

Використання спецій як окремо, так і у вигляді їх композицій у складі харчових емульсій дасть змогу отримати соуси з пікантними смаковими характеристиками та стабільними седиментаційною і агрегативною стійкостями. Також, використання спецій, які мають антимікробні властивості забезпечать мікробіологічну чистоту під час готування та оформлення страв.

Крім того, харчову емульсію можна застосувати для виробництва десертів, зокрема збивних як окремих для споживача – йогуртів, сметанних тощо, за рахунок додаткового використання стабілізаторів, сиру кисломолочного, вершків і як кремів для оформлення тортів, тістечок тощо.

Отже, харчова емульсія може бути застосована як поліфункціональний напівфабрикат для розроблення технологій і рецептур виробництва кулінарної продукції, що дасть змогу розширити асортимент, удосконалити структуру харчування і інтенсифікувати технологічний процес.

Науковий керівник – д-р. техн. наук,  
професор Поліщук Г.Є.

### **ПИЦЦА ДЛЯ РАЗМЫШЛЕНИЯ: КАК ВАШ ЖИВОТ КОНТРОЛИРУЕТ ВАШ МОЗГ**

**Хоменко Е. В., студентка VI курса факультета ИТПиРОБ  
Одесская национальная академия пищевых технологий,  
г. Одесса**

В случае радости или получения удовольствия наш мозг вырабатывает вещества, называемые нейромедиаторами, которые дают нам эти прекрасные ощущения энергии, возбуждения и счастья. В ситуациях огорчения или же депрессии, наш мозг вырабатывает уже другие вещества, вызывая у нас чувства подавленности и тревоги. Взлеты и падения в жизни контролируются нашими эмоциями и, соответственно, этими веществами в нашем мозге. Этот жизненно необходимый орган контролирует все наши чувства, мысли и действия.

Началось всё в 1845 году, когда в Харьковской области родился любознательный мальчик Илья Мечников, который вырос и стал потрясающим человеком, но его имя в истории и медицине забыто. Илья Мечников является одним из основоположников эволюционной эмбриологии, первооткрыватель фагоцитоза и внутриклеточного пищеварения, фагоцитарной теории иммунитета и основатель научной геронтологии. Он внёс неоценимый вклад в науку — обнаружил, какую роль играют фагоциты. В 1908 году он получил Нобелевскую премию, но научные открытия, сделанные им после получения Нобелевской премии, имели еще большее значение для понимания здоровья человека и были сделаны посредством исследований, смерти и экспериментов на себе.

Во время разгара в Париже смертоносной эпидемии холеры, в 1892 году, Илья Мечников, изучая холерный вибрион под микроскопом, обнаружил, что определенные виды бактерий из кишечника человека поддерживали и стимулировали его рост, а другие — подавляли. Впоследствии, работая в Институте Пастера, он

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КУПАЖОВАНОГО РОСЛИНОГО ПЮРЕ НА РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ САМБУКІВ Польовик В.В.....	163
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Рогоцька Л.П.....	165
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ДЕСЕРТІВ Рудюк Д.О.....	166
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЛАМІНАРІЄЮ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Сидорчук Е.Г.....	169
ФІТОДЖЕМИ В АЮРВЕДИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ Сукало М.....	171
АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЙОГУРТ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Твердохліб А.А., Доценко Ю.І.....	172
НОВАЦІЇ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ В НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЯК СКЛАДОВА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДОГО ОРГАНІЗМУ Ткач К.О.....	174
ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ Устименко І.М.....	175
ПИЦЦА ДЛЯ РАЗМЬШЛЕННЯ: КАК ВАШ ЖИВОТ КОНТРОЛИРУЕТ ВАШ МОЗГ Хоменко Е. В.....	177
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕ НА ОСНОВІ МОЛОКА З ДОДАВАННЯМ СПІРУЛІНИ Чорнозіюмська К.В.....	178
ХУМУС ЯК ХОЛОДНА ЗАКУСКА ДЛЯ ДІАБЕТИКІВ Шапаренко Д.....	182

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.