

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
81 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 14 від 27-29.04.2021 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії: Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., проф.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

4. Калакура М.М. Дослідження впливу фруктових порошків з тропічної сировини на рецептурний склад та реологічні властивості борошняних кондитерських виробів. / М.М. Калакура, В.С. Костюк // Проблеми техніки і технології харчових виробництв: міжнар. наук.-практ. конф., 8-9 квітня 2004 р. : [матер]. – Полтава, 2004. – С. 198- 200.

5. Иванова Г.В., Никулина Е.О. БАД в технологии мучных кондитерских изделий функционального назначения. // Пищев. технол. 2006, № 2-3.

КУЛІНАРНІ ЖЕЛЕЙНІ ДЕСЕРТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Салавеліс А.Д., к.т.н, доцент, Павловський С.Н., к.т.н, доцент,
Голінська Я.А., к.т.н., ст. викл.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

У ресторанних технологіях присутні дві найбільш часто експериментіруємих страви – це соуси і десерти. Десертом називають фінальну страву, яку подають по закінченню основний трапези. Їх асортимент різнообразен – це і борошняні кондитерські вироби, і морозиво з наповнювачами, а також всілякі фруктово-ягідні суміші, сири, муси, желе, збиті вершки, горіхи і сухофрукти.

Різноманітність десертів обумовлено вихідною використовуваною сировиною та цільовою аудиторією, для якої вони призначені. Кулінарні желе, приготовані на основі желатину, користуються стабільно високим попитом у наших споживачів, причому, незалежно від віку і соціальної категорії.

Серед усього великого розмаїття десертної продукції виділяється група кулінарних десертів, які, завдяки особливостям хімічного складу рецептурних компонентів можна віднести до продуктів спеціального призначення. Ці вироби входять до складу лікувальних і профілактичних раціонів харчування в їдальнях різних промислових підприємств і санаторієв. Профілактичну і лікувальну дію желейним десертам надає желатин, який використовують як структуроутворювач, а також пектин і харчові волокна як структурна складова фруктово-ягідної сировини.

Посилити профілактичну спрямованість виробів желейною групи можна шляхом збагачення їх всілякими добавками з яскраво вираженими профілактичними і оздоровчими властивостями. Такими властивостями володіють деякі амінокислоти, вітаміни і пектинові речовини. Одними з найбільш ефективних, доступних і поширених речовин з яскраво вираженими профілактичними властивостями є пектин та харчові волокна, що містяться в достатній кількості в рослинній сировині. Ідеї пектинової профілактики були викладені в наукових працях відомого токсиколога, академіка АМН І. Трахтенберга і лягли в основу рекомендацій щодо застосування пектинових речовин в умовах радіоактивного забруднення, які рекомендували профілактичну дозу для дорослої людини 3 г в день, для дитини – 1 г в день.

Джерелом природним харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів можуть служити ягідні і овочеві пюре, наприклад, пюре аронії, буряка, топінамбура і їх суміші.

Говорячи про спеціалізацію десертів умовно їх можна розділити по рецептурному складу і по групах споживачів на вироби для дітей, збагачені вітамінно-мінеральними комплексами для зростаючого організму; вироби для геронтологічного харчування літніх людей, збагачені добавками для регулювання роботи травного тракту; вироби профілактичної спрямованості для працівників шкідливих виробництв, збагачені адсорбентами і вироби для спортивного харчування, які збагачені адаптогенами.

Всю цю асортиментну різноманітність можливо досягти за рахунок удосконалення стандартних діючих рецептур і технологій або за рахунок конструювання принципово нових видів виробів або розробки нових рецептур шляхом введення різноманітних добавок,

збагачувачів і покращувачів. При цьому, краще використовувати добавки, розроблені з місцевої рослинної сировини, які мають низьку собівартість і широку поширеність в регіоні.

Так, наприклад, останнім часом все більшою популярністю стали користуватися вироби з додаванням різних фітодобавок у вигляді екстрактів і порошків лікарських трав, таких як евкалипт, ментол, м'ята, меліса, кропива дводомна. В результаті використання таких добавок істотно розширюється асортимент спеціалізованих желейних десертів із заздалегідь заданими лікувальними і оздоровчими властивостями для шірого кола споживачів. Інноваційним прийомом є комплексне використання фітодобавок і індивідуально виділених або синтезованих вітамінів, мінеральних речовин і їх суміші, особливе місце серед яких займає аскорбінова кислота (вітамін С), яка знайшла широке застосування в харчовій промисловості як консервант, стабілізатор кольору і регулятора кислотності.

Дефіцит вітаміну С відзначений у 60-80 % обстежених людей, тому сьогодні технологи і вчені шукають способи, що дозволяють підвищити стабільність аскорбінової кислоти в процесі виробництва і зберігання готових продуктів, що є важливою технологічною проблемою. Наприклад, встановлено, що застосування холоду дає можливість краще і протягом більш тривалого терміну зберегти якість готових виробів і знизити втрати вітаміну С у виробках, що зберігаються при 0 °С, в середньому на 40-50 % в порівнянні з виробами, що зберігаються при температурі 18 °С. Говорячи про охолодження спеціалізованих десертів збагачених повноцінним білком, цікава розробка технології заморожених збитих фруктових десертів з поліпшеними фізико-хімічними, структурно-механічними, мікроструктурними і органолептичними показниками за рахунок застосування молочних продуктів, а саме, сироватки і йогурту. Був розроблений і всебічно досліджений спеціалізований фруктовий желейний десерт з пектином для спортивного харчування, на основі сирної сироватки з додаванням цукру, лимонної кислоти, журавлини, ожини, ананасового соку.

Також, була розроблена рецептура і технологія виробництва спеціалізованого желейного десерта для лікувального і профілактичного харчування на основі ламидана-продукту переробки водоростей, як джерела органічного йоду.

Розроблено рецептуру і технологію виробництва десерту з використанням насіння рижю – рослини сімейства капустяних, як джерела магнію, бета-каротину і груп вітамінів D, F, R і E і полікислоти Омега-3 і 6. Природні властивості цього насіння дозволяють отримати виріб з яскраво вираженими профілактичними і лікувальними властивостями для стабілізації гормонального балансу, нормалізації обмінних процесів організму, профілактики остеопорозу, атеросклерозу, підвищеного рівня цукру в крові. Всі нові види десертів і технології їхнього виробництва захищені патентами

Література

1. Японские десерты из желе [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.art-eda.info/yaponskie-deserty-iz-zhele.html>
2. Вольф, Е.Ю. Разработка полуфабрикатов и готовых сладких блюд и мучных изделий с полисахаридсодержащими добавками [Текст]: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. Наук (22.12.11) / Вольф Екатерина Юрьевна. – Москва, 2011 – 21 с.
3. Огнева, О.А., Деминерализованная молочная сыворотка в производстве фруктовых десертов/ О.А. Огнева, Г.П. Овчарова, Л.В. Донченко// сборник статей 1 международной научно-практической конференции преподавателей, молодых ученых и аспирантов аграрных вузов РФ «Инновационные процессы в АПК». – М.: 2009. – С. 57-60.
4. Чижова П.Б. Разработать технологию замороженных фруктовых десертов с молочными продуктами. Автореферат диссертации на соискание уч. степени к.т. н. – М., 2013. <https://agronomu.com/bok/6136-polza-i-vred-ryzhika-posevnogo.html>

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

ФЕРМЕНТОВАНІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА ЯК СТИМУЛЯТОР РОСТУ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР Пожіткова Л.Г., Труфкаті Л.В., Капрельянци Л.В.....	42
БІОТЕХНОЛОГІЧНЕ ОТРИМАННЯ ФЕНОЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ З ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ Велічко Т.О., Швець Н.О., Капрельянци Л.В.....	44

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБОРУ І ОБРОБЛЕННЯ СУМІШІ ДОЩОВОЇ ВОДИ ТА СКОНДЕНСОВАНОЇ АТМОСФЕРНОЇ ВОЛОГИ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОЇ ВОДИ НА ПРОМИСЛОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ Коваленко О.О., Василів О.Б., Григор'єва Т.П., Шаповал Є.О.....	46
ГУАНІДИНОВІ ОСНОВИ У ВОДОПІДГОТОВЦІ ТА ЕКОЛОГІЇ Стрікаленко Т.В., Нижник Т.Ю., Магльована Т.В., Нижник Ю.В.....	48
АКТУАЛЬНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ТЕХНОЛОГІЙ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ Стрікаленко Т.В.....	50
ЦІННІСТЬ ВОДИ: ПРІОРИТЕТИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Берегова О.М., Ляпіна О.В.....	51
TREATMENT AND PROPHYLACTIC PRODUCTS FOR CHILDREN WITH INFECTIOUS DISEASE OF THE LUNGS AND KIDNEYS Palvashova G., Li Yunbo Teacher, Mazurenko I.....	52
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ДЛЯ НОВИХ ВИДІВ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Доценко Н.В., Памбук С.А.....	54
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ АСОЦІАЦІЙ КЛУБЕНЬКОВИХ БАКТЕРІЙ З РОСЛИННИМИ КЛІТИНАМИ Безусов А.Т., Мирошніченко О.М., Нікітчина Т.І., Доценко Н.В.....	56
ФІТОПАТОГЕНИ ТА ФІТОФАГИ В СИСТЕМІ ЗАХИСТУ РОСЛИН В АГРАРНОМУ БІЗНЕСІ Палвашова Г.І.....	58
МОЖЛИВОСТІ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ УТИЛІЗАЦІЇ ОРГАНІЧНИХ ВІДХОДІВ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ Афанасьєва Т.М.....	60
THE RELEVANCE OF THE STUDY OF BIOGENIC AMINES IN AQUATIC PRODUCTS Cui Zhenkun, Manoli T., Nikitchina T.....	61
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ НА ВОДОУТРИМУЮЧУ ЗДАТНІСТЬ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Льєва О.С.....	63

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ОСНОВНІ НАУКОВІ НАПРЯМИ РОБОТИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Тележенко Л.М., Салавеліс А.Д.....	65
ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ НАУКОВИХ ПІДХОДІВ У СУЧАСНІ ПРОЄКТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Тележенко Л.М., Козонова Ю.О.....	67
THE IMPORTANCE OF EXPERTISE IN THE PRODUCTION QUALITY IMPROVING OF THE RESTAURANT ESTABLISHMENTS Kalugina I.M.....	69
ВИКОРИСТАННЯ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ КІСТОЧОК ВІНОГРАДУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Дідух Г.В., Гусак-Шкловська Я.Д., Стефанова Є.О.....	71
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОЧЕВИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ Атанасова В.В.....	73
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Бурдо А.К., Жмудь А.В.....	74
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДІЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА У ВИРОБНИЦТВІ КЕКСІВ Салавеліс А.Д., Поплавська С.О.....	75
КУЛІНАРНІ ЖЕЛЕЙНІ ДЕСЕРТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Салавеліс А.Д., Павловський С.Н., Голінська Я.А.....	77