

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2022

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету
26 – 29 квітня 2022 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
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 24.05.2022 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:

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

компульсивне переїдання. Лікування включає психотерапію, когнітивно-поведінкову терапію, сімейну терапію, контроль депресивних і тривожних станів за допомогою спеціальних препаратів за призначенням лікаря та загальні «антистрес» заходи. При аналізі харчового раціону необхідно зменшити кількість солодощів та харчового сміття та збільшити кількість нутрітивно цінних продуктів, особливо тих, що містять триптофан.

Література

1. Klein DA, Sylvester JE, Schvey NA Eating Disorders in Primary Care: Diagnosis and Management. Am Fam Physician. 2021 Jan 1; 103 (1): 22-32. PMID: 33382560
2. Waxenbaum JA, Reddy V, Varacallo M. Anatomy, Autonomic Nervous System. [Updated 2020 Apr 5]. In: Stat Pearls [Internet]. Treasure Island (FL): Stat Pearls Publishing; 2020 Jan. Available from: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK539845/>
3. Gonzalez MJ, Miranda-Massari JR. Diet and stress. *Psychiatric Clinics*. 2014 Dec 1; 37 (4): 579-89.
4. Coleman SE, Caswell N. Diabetes and eating disorders: an exploration of 'Diabulimia'. BMC Psychol. 2020 Sep 23; 8 (1): 101. doi: 10.1186/s40359-020-00468-4. PMID: 32967730
5. Sinha R. Role of addiction and stress neurobiology on food intake and obesity. *Biological psychology*. 2018 Jan 1; 131:5-13.
6. Geiker NR, Astrup A, Hjorth MF, Sjödin A, Pijls L, Markus CR. Does stress influence sleep patterns, food intake, weight gain, abdominal obesity and weight loss interventions and vice versa. *Obesity Reviews*. 2018 Jan;19 (1): 81-97.
7. Dale CE, Fatemifar G, Palmer TM, White J, Prieto-Merino D, Zabaneh D, Engmann JE, Shah T, Wong A, Warren HR, McLachlan S. Causal associations of adiposity and body fat distribution with coronary heart disease, stroke subtypes, and type 2 diabetes mellitus: a Mendelian randomization analysis. *Circulation*. 2017 Jun 13; 135 (24): 2373-88.

СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ДІАБЕТИЧНОЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ

**Біленька І.Р., к.т.н., доцент, Лазаренко Н.А., к.т.н., ст. викл.
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

При виготовленні якісної діабетичної продукції одним з головних критеріїв є дотримання правил системи контролю якості продукції. Ця система є сукупністю взаємозв'язаних об'єктів і суб'єктів контролю, використовуваних видів, методів і засобів оцінки якості виробів і профілактики браку на різних етапах життєвого циклу продукції і рівнях управління якістю (рис.1) [1].

Правильне харчування корисно при дуже багатьох захворюваннях, однак, саме при цукровому діабеті воно виділяється як самостійний метод лікування, який відіграє не меншу роль, ніж цукрознижувальні препарати – таблетки або інсулін. Різні речовини використовуються по-різному, але схожим залишається одне: кожен споживаний продукт здатний, в залежності від його складових, забезпечити організм людини певною кількістю енергії та будівельних матеріалів. Їжа, що надійшла до шлунково-кишкового тракту, безпосередньо приймає участь у обміні речовин, порушенням якого і характеризується цукровий діабет. Цілком закономірно, що в такому випадку наше харчування вимагає більш уважного до себе ставлення. Так дієта стає лікувальним харчуванням довжиною в життя [2].

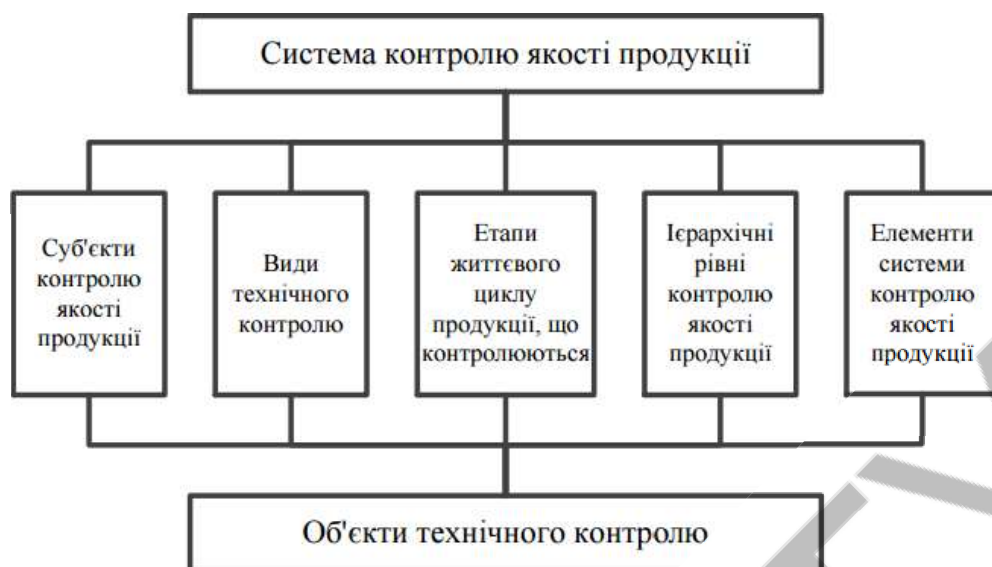


Рис.1 – Загальний вигляд структурно-функціональної моделі системи контролю якості продукції

Цукровий діабет 2-го типу – хронічна прогресуюча хвороба підшлункової залози, що характерна переважно для людей після 35-40 років. В основі такого типу діабету лежить інсулінорезистентність. Це явище, за якого тканини «не відчують» інсуліну. Інсулін – гормон, який виробляє підшлункова залоза. Його основна функція – пропускати глюкозу в клітини. Саме так її рівень у крові знижується. При цукровому діабеті 2-го типу інсуліну виділяється достатньо, але через надлишок жирової маси він не може дістатися до клітин і виконати свою функцію. Тому глюкоза не потрапляє в клітину. Як наслідок: рівень цукру в крові постійно підвищений і починаються проблеми зі здоров'ям [3].

Найбільш поширеними причинами, що впливають на появу цукрового діабету є наступні: спадковість; інтенсифікація темпів життя; погіршення екологічної і соціальної ситуації; характер харчування населення.

На кафедрі технологій ресторанного і оздоровчого харчування було розроблено діабетичну страву функціонального призначення, а саме десерт «Солодка морквинка» до складу якого входять морква, фініки сушені, яйця, вівсяні пластівці, грецький йогурт, сироп топінамбура. Рецептuru розробленої страви представлено у таблиці 1.

Таблиця 1 – Рецептuru десерту «Солодка морквинка»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Морква	80	65
2	Фініки сушені	20	15
3	Сироп топінамбура	20	20
4	Вівсяні пластівці	20	20
5	Яйця	1/4 шт	10
6	Грецький йогурт	20	20
	Маса готової страви		150

Технологічний процес приготування десерту «Солодка морквинка» складається з наступних, контрольованих за якістю, стадій: підготовка моркви та фініків; збивання яєць з грецьким йогуртом; випікання тортu; збивання крему для тортu; формування готової страви.

Для приготування діабетичної десертної страви використовували сировину, що володіє оздоровчими та функціональними властивостями, відповідає вимогам нормативних документів і має сертифікати відповідності.

В технології передбачена наступна первинна обробка свіжої моркви: овочі перебирають на столі, видаляють залишки ґрунту, кладуть у посуд, заливають холодною водою так, щоб вона повністю покрила її поверхню і залишають на 2-3 хвилини для відмочування залишків забруднення та подальшого їх видалення. Потім воду зливають, моркву обполіскують проточною водою та видаляють залишки вологі кухонним рушником, очищають від шкірки та нарізають шматками, після чого подрібнюють за допомогою блендера. До подрібненої маси додають попередньо підготовлені фініки, яйця, сироп топінамбура, подрібнені вівсяні пластівці. З суміші формують тісто та запікають.

Особливу увагу приділяють первинній підготовці курячих яєць. Спочатку яйця проходять овоскопування, потім їх миють теплим 1-2 %-ним розчином кальцінованої соди, обробляють дезінфікуючим розчином «Бланідас 300», після чого ретельно обполіскують проточною водою. Підготовлені яйця відокремлюють від шкаралупи, збивають міксером до утворення пишної маси, потім додають грецький йогурт. Після цього формують готову страву.

Якість отриманої страви контролювали за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками та показниками безпеки.

Для підтримки системи контролю якості виготовленого діабетичного десерту експериментально встановлені наступні органолептичні показники:

- зовнішній вигляд – глянцева, гладка поверхня;
- запах і смак – морквяно-ванільний аромат, помірно солодкий, приємний морквяно-вершковий присмак;
- колір – світло-помаранчевий;
- консистенція – м'яка та соковита структура коржу.

Обов'язковою передумовою для забезпечення заданого рівня якості діабетичної кулінарної страви в закладах ресторанного господарства є своєчасне попередження можливого порушення вимог до якості та дотримання системи контролю технологічних операцій при її виготовленні.

Література

1. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підруч. – Львів: Вид-во Нац. ун-ту «Львівська політехніка», 2004. – 500 с.
2. Харчування при цукровому діабеті [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://indar.com.ua/ua/node/49>.
3. Дієта при цукровому діабеті 2 типу: основи та принципи харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://doitnow.com.ua/harchuvannya/diyeta-chi-pravilne-harchuvannya/>.

АНАЛІЗ ЯКОСТІ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ДОБАВОК З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЙОДУ В ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Калугіна І.М., канд. техн. наук, доцент
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Введення у рецептури страв сировини, яка містить у своєму складі значну кількість такого цінного есенціального елементу як йод уможливорює розширення асортименту страв профілактичного призначення у закладах ресторанного господарства, а отже ефективно сприяє вирішенню проблеми йододефіциту.

ВОДА У СУЧАСНІЙ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Петькова О.О., Верхівкер Я.Г.....	80
ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІНИ ЯКОСТІ ФАСОВАНОЇ В ПЕТ(Ф)-ТАРУ ПРИРОДНОЇ МІНЕРАЛЬНОЇ НЕГАЗОВАНОЇ ВОДИ ПРОТЯГОМ РЕГЛАМЕНТОВАНОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ	
Григор'єва Т.П., Скрипніченко В.М., Коваленко О.О., Ляпіна О.В.....	82
ТЕХНОЛОГІЯ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ ЯК ФАКТОР ВПЛИВУ НА ЯКІСТЬ ПИВА	
Коваленко О.О., Мельник І.В., Григорєва Т.П., Берегова О.М.....	83

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУР СТРАВ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ ЗІ БАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ	
Кашкано М.А.....	84
КОРЕКЦІЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ПРИ РОЗЛАДАХ ХАРЧОВОЇ ПОВЕДІНКИ В СТРЕСОВИХ УМОВАХ	
Жмудь А.В., Атанасова В.В., Козонова Ю.О., Тележенко Л.М.....	85
СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ДІАБЕТИЧНОЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ	
Біленька І.Р., Лазаренко Н.А.....	87
АНАЛІЗ ЯКОСТІ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ДОБАВОК З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ЙОДУ В ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Калугіна І.М.....	89
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ БАРВНИКА З ПЕРЕГОРОДОК ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА	
Колесніченко С.Л., Поплавська С.О.....	91
ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА АЕРОВАНІХ ДЕСЕРТІВ	
Олійник М.І., Дзюба Н.А., Тележенко Л.М.....	92
АСОРТИМЕНТ СУЧАСНИХ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ І ПОЛІПШУВАЧІВ ДЛЯ КУЛІНАРНОЇ ВИПІЧКІ	
Салавеліс А.Д., Павловський С.Н., Голінська Я.А.....	94
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ФІТО-НАПОЇВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ	
Бурдо А.К.....	96
ВЗАЄМОПРОНИКНЕННЯ ЯК КОРЕГУЮЧИЙ ФАКТОР ВИГОТОВЛЕННЯ ДЕСЕРТІВ	
Тележенко Л.М., Нападовська М.С.....	98

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ТА ВНЕСЕННЯ НАСІННЯ ЧІА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СИРУ МАСКАРПОНЕ	
Скрипніченко Д.М., Ланженко Л.О., Скрипніченко С.К.....	99
МОДУЛЬНІ МІНІ-ПІДПРИЄМСТВА З ВИРОБНИЦТВА ФЕРМЕНТОВАНИХ БІФІДО-ПРОДУКТІВ ДЛЯ РЕАБІЛІТАЦІЇ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ ЗСУ	
Ткаченко Н.А.....	101
МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ СКЛАДУ ЙОГУРТОВОГО ДЕСЕРТУ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІВЧАТ-СПОРТСМЕНІВ	
Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Подолян З.С.....	104
СИР СУЛУГУНІ З ФЕНУГРЕКОМ – ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ	
Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Клименко О.Г.....	107
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЮ «СОНЯШНИКОВИЙ»	
Ткаченко Н.А., Кручек О.А., Щегульцова А.О.....	109
АНАЛІЗ ЗМІНИ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЯДЕР КІСТОЧОК ПЛОДОВИХ КУЛЬТУР І ЯКІСТЬ ОЛІЇ З НИХ ПРИ ТЕПЛОВОМУ ОБРОБЛЕННІ	
Котляр Є.О., Чабанова О.Б., Нікіфоров Є.І.....	112
ПІТНИЙ ЙОГУРТ «МЕДОК»	
Кручек О.А., Дец Н.О., Храновська Ю.Ю.....	113
ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ВИГОТОВЛЕННЯ ЛІПОСОМ ТА ЛАМЕЛЯРНОЇ ЕМУЛЬСІЇ ДЛЯ АНТИ-АГЕ КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ПО ДОГЛЯДУ ЗА ШКІРОЮ ОБЛИЧЧЯ	
Дец Н.О., Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Сіренко Н.А.....	115
КОМПЛЕКС БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН У СКЛАДІ АНТИСЕПТИЧНОГО ЗАСОБУ ДЛЯ НІГ ЧОЛОВІКІВ	
Севастьянова О.В., Маковська Т.В., Клименко О.Г.....	117