

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5

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

НОВІ ДЕСЕРТИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Кінка Л.М., студентка 4 курсу ф-ту ІТХ і РГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Питання виробництва здорової їжі для дітей знаходяться в центрі уваги вчених, виробників, споживачів, тому що, впродовж останніх років в Україні спостерігається тенденція до збільшення народжуваності, що веде до збільшення кількості дітей віком до трьох років, які потребують продуктів харчування зі збалансованим складом. Сучасні положення фізіології і біохімії харчування спонукають фахівців і вчених харчових галузей промисловості переглядати вимоги до новостворених продуктів, враховуючи зміни в умовах праці і побуту сучасної людини, удосконалювати технології їх виробництва.

Регулярне вживання якісних молочних продуктів є обов'язковою умовою нормального розвитку дитини. Однак, сьогодні український ринок дитячих десертів промислового виробництва має істотний дефіцит. Обсяги продукції для дитячого харчування, що виробляється на даний час, не покривають потреб малюків. На ринку України ця група продуктів представлена в основному сирковими десертами.

Головна вимога і побажання до солодошів на дитяче свято, щоб рецепти містили якомога більше натуральних і корисних продуктів і виключали шкідливі, щоб вони були приготовлені з любов'ю і турботою, щоб створили теплу атмосферу, полюбилися і запам'яталися надовго.

Темою дослідження є розробка технології приготування десерту на основі дитячого харчування – суміші «Малюк», та збагачення десерту вітамінним відваром. Десерт дитячий є енергетично цінним продуктом, так як до складу рецептури входять волоські горіхи, вершкове масло і какао.

Какао-порошок – це порошкоподібна маса. Виготовляється вона з плодів какао – дерев, які висушуються і перемелюються. У такому порошку збережено багато важливих елементів, завдяки яким какао вважається не тільки смачним, але і корисним продуктом. Цей продукт сприяє гальмуванню процесу старіння організму, дає захист від деяких хвороб, насичує вітамінами. До його складу входять, г / 100 г: білки – 24,2; жири – від 0 до 11-16; клітковина – 15,5; крохмаль та інші полісахариди – 24,4; зола – 6,3; органічні кислоти – 1,0.

У бобах какао міститься велика кількість речовин, деякі з них дуже цінні (всього близько 300 різних субстанцій). Найважливіші з них: аргінін, допамін (нейромедіатор), епікатеїн (антиоксидант), гістамін, магній, серотонін (нейромедіатор), триптофан, фенілетиламін, поліфенол (антиоксидант), тирамін і салсолінол. Антидепресантну дію надають насамперед серотонін, триптофан і фенілетиламін, не виключений і синергетичний ефект зазначених речовин. Какао має здатність зменшувати склеювання тромбоцитів, сприяє росту клітин шкіри і тим самим загоєнню ран, розгладжує зморшки і зменшує ризик виразки шлунка. Какао в продуктах харчування є найбільш швидким відновником м'язів після спортивних занять або важкої фізичної роботи, перевершуючи за цим параметром спеціальні напої, призначені для спортсменів. Какао досить часто використовують для лікування верхніх дихальних шляхів, захворювань горла і гортані.

Волоські горіхи теж позитивно впливають на здоров'я дитини: зміцнюють імунітет, підвищують опірність до застуд та інфекцій, до радіаційного впливу, мають антиоксидантну дію, виводять радіонукліди з організму, покращують обмінні процеси, стан печінки та травлення. Розробка технології приготування десерту для дитячого харчування є актуальною.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

НАУКОВІ ПІДХОДИ ДО ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИЧНИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Золотоверх К.В.	172
СОВРЕМЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ	
Прогульная В.Д.	175
DOUBLE DEGREE PROGRAMS BETWEEN UKRAINIAN AND EU UNIVERSITIES	
Sorokina O.G.	177
THE PROSPECTS OF EGGSHELL POWDER USING	
Sukhostavets K.	178
COMPARISON OF NUTRITION OF UKRAINIANS WITH THE SCIENTIFIC RECOMMENDATIONS	
Sorokina O.G.	179
СТРАВИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Ананійчук О.В.	181
ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯГІД ФІЗАЛІСУ СУНИЧНОГО ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ	
Благополучна А. Г., Жиляк І. Д.	182
НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА – ФРУКТОВЕ БОРОШНО. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ	
Шаманська О.М.	183
НОВІ ДЕСЕРТИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кінка Л.М.	185
IMPLEMENTATION DIET FOOD IN THE HOTEL WITH HEALTH IMPROVING SPECIALIZATION	
Boldyreva Yulia Viacheslavovna.....	186
АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ПІДБОРУ ІНДИВІДУАЛЬНОГО МЕНЮ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Руденко О.А.	188
АКТИВАЦІЯ ГОРІХОПЛІДНОЇ СИРОВИНИ	
Степанова В.С., Зісько І.	190
НАПІЙ НА ГОРІХОВІЙ ОСНОВІ	
Степанова В. С.	191
МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУР СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Черненко С.О.	192

РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

BIOLOGICAL METHODS OF CLEANING THE GROUND	
Arnaut E.I.	195

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко