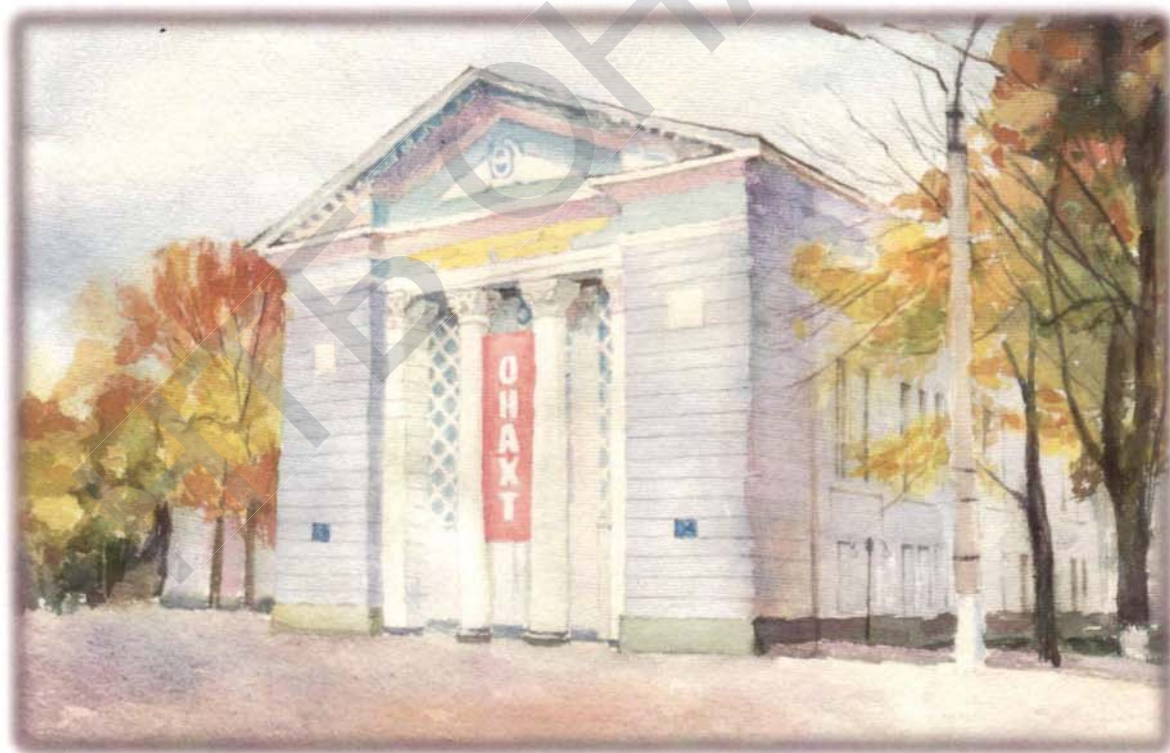


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО
І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

НТБ ОНАХТ

М'ята перцева містить ефірні олії, органічні кислоти, дубильні речовини, флавоноїди, каротин, бетанін, мікроелементи (мідь, марганець, стронцій та ін.).

Отже, напій, отриманий з цієї сировини, справляє на організм м'яку дію, що полягає в стимулюванні відновних процесів, поліпшенні обмінних речовин і сприяє кращій адаптації до несприятливих умов середовища.

Нами було розроблено технологію екстракту з ягід чорноплідної горобини. Екстракт було одержано у НВЧ-полі. При таких умовах відбувається максимальний перехід екстрактивних речовин у розчин. Отриманий екстракт концентрували у вакуумному випаровувачі при зниженій температурі кипіння. Тривалість випаровування 20 хвилин при потужності 400 Вт. Готовий екстракт додавали до напою за розробленою технологією.

Розраховано, що 250 см³ напою задовольняє 30 % добової потреби дорослої людини в вітаміні С, а високий вміст фенольних сполук, які володіють Р-вітамінною та антиоксидантною активністю, сприятиме його оздоровчій дії. За рахунок використаної сировини напій збагачується такими мінеральними речовинами, як натрій, кальцій, магній, фосфор, залізо, мідь, марганець.

Отже, можна констатувати, що розроблена композиція напою є цінним джерелом біологічно-активних сполук, зокрема антиоксидантів. Напій приваблює своїми органолептичними властивостями, покращеним хімічним складом і сприяє розширенню асортименту напоїв лікувально-профілактичної дії.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Бурдо А.К.

РОЗРОБЛЕННЯ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ З РОСЛИННИМИ ЕКСТРАКТАМИ

**Бондарюк М.С., магістр факультету ІТХРГІТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Основною тенденцією розвитку харчової науки і об'єктом інноваційних розробок є виробництво продуктів для раціонального та оздоровчого харчування певних захворювань широких груп населення, що сприяють збереженню здоров'я і профілактиці.

Оптимізація складу рецептур і розробка способу отримання нутрієнтно повноцінних низькокалорійних емульсійних соусів на основі натуральної сировини обґрунтовує вибір та актуальність теми дослідження.

Кулінарні соуси є невід'ємною частиною багатьох страв, що їх виготовляють підприємства ресторанного господарства із різноманітних продуктів: м'яса, риби, морепродуктів, овочів. Соуси надають стравам особливий смак, аромат, соковитість, підвищують біологічну цінність та калорійність страви завдяки надходженню до їх складу різноманітних біологічно активних речовин.

Значне місце серед соусів займають соуси емульсійного типу. Перспективним напрямком наукових досліджень є розроблення універсальної емульсійної основи для

подальшого виготовлення соусів, що дасть змогу не тільки розширити асортимент, але й скоротити робочий час на їх приготування.

Корисність розробленої основи для соусів обумовлена сумішшю рослинних масел, що містять комплекс біологічно активних речовин та характеризуються найбільш раціональним співвідношенням $\omega - 6$ і $\omega - 3$ поліненасичених жирних кислот. Кунжутне масло, що входить до рецептури, має високу харчову цінність, містить вітаміни E, A, D, B1, B2, B3, C, макро- і мікроелементи (калій, кальцій, фосфор, цинк, магній, марганець, кремній, залізо, мідь, нікель та ін.) та антиоксидант сквален.

Для зменшення калорійності соусів емульсійного типу та збагачення їх біологічно активними речовинами були одержані екстракти із сухих рослин, які широко використовують в харчових технологіях та не мають значних медичних протипоказань.

Рослинні екстракти становлять відповідно 20...35% від маси соусу. Отже було створено лінійку харчових продуктів зі збалансованим жирнокислотним складом, підвищеною засвоюваністю, зниженою калорійністю та підвищеною кількістю біологічно активних речовин.

Розроблено рецептуру та оптимізовано технологію приготування таких соусів:

- м'ятно - мелісового;
- анісового;
- з екстрактом гвоздики та хрону.

Внесення смакових особливостей дасть змогу розширити асортимент соусів емульсійного типу лікувально-профілактичного призначення.

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

ВИРШЕННЯ СУЧАСНИХ ПРОБЛЕМ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ЯК ПРІОРИТЕТНИЙ НАПРЯМ ГАРАНТУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ КРАЇНИ	
Берегова Т.А.....	85
КОРИНЬ ЛОПУХА ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПОЛПШУВАЧ ЗБИВНИХ ДЕСЕРТІВ	
Бедусенко Л.С., Польовик В.В.....	86
ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Боднар В.....	87
РОЗРОБЛЕННЯ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ З РОСЛИННИМИ ЕКСТРАКТАМИ	
Бондарюк М.С.....	88
ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫХ И ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СТУДЕНТОВ МЕДИЦИНСКОГО УНИВЕРСИТЕТА	
Бугаевский К.А	89
ХОЛОДНА СОЛОДКА СТРАВА З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОГО МОЛОКА	
Вінніков В.В., Биткова В.М.....	90
УДОСКОНАЛЕННЯ БІЛКОВИХ ТА ВЕРШКОВИХ КРЕМІВ	
Возненко М.А., Бондаренко І.І.....	91
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФРУКТОВИХ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Волощук В.В.....	94
ЕФЕКТИВНІСТЬ ВЖИВАННЯ БАТОНЧИКА ВІСІВКОВОГО ДЛЯ КОНТРОЛЮ ВАГИ ТІЛА У СПОРТИВНІЙ ПРАКТИЦІ	
Вдовенко Н.В., Сєноґонова Г.І.....	95
ПРОЕКТУВАННЯ РІДКИХ ПРИПРАВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	
Гарага М.Г.....	96
РОЗРОБЛЕННЯ ОЗДОРОВЧОГО САМБУКУ ТА ВПЛИВ ЙОГО ФУНКЦІЙНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	
Зуєва Д.Р.....	97
ЛАКТОФЕРИН МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ЯК ПРИРОДНИЙ ІМУНОМОДУЛЯТОР	
Кириленко А.В	98
ПРОБЛЕМА НЕДОСТАТНОСТІ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.....	100
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ НА ОСНОВІ НАСІННЯ КУНЖУТУ	
Коренман М.І.....	101
ПОКРАЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ САМБУКІВ	
Маліневська О.О, Польовик В.В	102

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87