

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ**
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА
2018

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

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,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. – 240 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 03.07.2018 р., протокол № 15
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5

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

продуктів, значну частину якого займає кисломолочний сир, що має високу лікувально-профілактичну дію при різних шлунково-кишкових захворюваннях.

Насіння льону – сильний антиоксидант і антитоксин, має виражену протиалергійну дію, пригнічує розмноження хвороботворних бактерій та вірусів, які активізуються у холодну і сиру погоду. Дуже корисне насіння для печінки – захищає клітини від старіння, ожиріння (стеатозу), запалень, проникнення вірусів, нормалізує активність жіночих гормонів, запобігаючи гормональним порушенням, є ефективним онкопротектором, лікує хвороби шлунку та кишечника.

Перспективною є розробка технологій нових видів морозива з лікувально-профілактичними, функціональними і дієтичними властивостями. Однак асортимент морозива з вище переліченими властивостями вельми обмежений і не в повній мірі здатний задовольнити потреби населення нашої країни.

Автором розроблено технологію та розраховано рецептуру виробництва вершкового морозива збагаченого кисломолочним сиром для оздоровчого харчування.

Нежирний кисломолочний сир вносили у охолоджену суміш вершкового морозива перед його визріванням. Масова частка сиру варіювалася у межах 20 – 60% від загальної кількості суміші, з інтервалом у 10%. В якості контрольного зразка використовували вершкове морозиво без додавання кисломолочного сиру, вироблене за тією ж рецептурою.

У контрольному та дослідних зразках визначали органолептичні (смак, запах, колір, консистенцію, зовнішній вигляд), фізико-хімічні (титровану та активну кислотність, масову частку сухих речовин) та структурно-механічні (опір таненню, збитість, висота стовпчика піни) показники.

За результатами досліджень встановлено раціональну масову частку нежирного кисломолочного сиру у складі вершкового морозива оздоровчого призначення, що складає 40 %, при якій вершкове морозиво має високі органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники якості.

Наступним етапом роботи стало визначення раціональної масової частки насіння льону у складі кисломолочного вершкового морозива. Насіння льону вносили у суміш при складанні її в кількості від 0,1 до 0,4% з інтервалом в 0,1%. Контрольним зразком було вершкове морозиво з кисломолочним сиром.

Визначено раціональну масову частку насіння льону у складі кисломолочного морозива оздоровчого призначення, що складає 0,2%, при якій кисломолочне морозиво має кращі органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники якості.

Наступним етапом досліджень буде визначення граничного терміну зберігання кисломолочного морозива з насінням льону для оздоровчого харчування.

Науковий керівник – доц. Дец Н.О.

ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК У ІІІ ТРИМЕСТРІ

**Пшенична Л.С., студентка СВО «Магістр» факультету ТіТХПтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Харчування жінки під час вагітності повинно забезпечити правильне протікання, сприятливе завершення вагітності і підтримувати оптимальний стан здоров'я жінки, тим самим сприяти нормальному формуванню, росту і розвитку плоду. Потреба вагітної в окремих харчових речовинах (білках, жирах, вуглеводах) розраховується на фактичну

масу тіла з урахуванням терміну вагітності, наявності ожиріння, недостатнього харчування, надмірного збільшення маси тіла.

Ринок продуктів для харчування вагітних жінок в Україні представлений головним чином біологічно активними речовинами, вітамінно-мінеральними комплексами та сухими сумішами, які імпортуються. Молочні продукти, які зазвичай використовується в харчуванні, потребують коригування складу відповідно до фізіологічних потреб вагітних жінок, а також місцевістю їх проживання. Тому розробка ферментованих молочних продуктів для харчування вагітних жінок в першому триместрі збагачених комплексами ПНЖК, біокоректорів, які забезпечать організм жінки та плода необхідними речовинами, займає одне з головних положень у харчової промисловості розвинених країн світу і є перспективним напрямком розвитку молочної промисловості України.

У другій половині вагітності, і особливо в період грудного вигодовування збільшується потреба білків, тому доцільно добавляти у продукти харчування вагітних інгредієнти, які будуть задовольняти добові потреби вагітних.

Кіноа справжнє джерело білка його кількість становить в середньому 16%, що майже у 2 рази більше ніж у інших злакових культурах. Амінокислотний склад білків вкрай збалансований і схожий з білками молока. Білок міститься в цілісному стані, завдяки чому він легко засвоюється і відповідно корисний вагітним і дітям. У зв'язку з тим, що в культурі міститься лізин, організм краще засвоює кальцій, крім того це сприяє поліпшенню росту і добре впливає на формування кісток. Наявність в кіноа триптофану, дозволяє організму виробляти гормон радості – серотонін, а фітинова кислота зменшує рівень холестерину в крові і є профілактикою онкологічних захворювань. Також в кіноа є і замінні амінокислоти: аланін, аспарагінова кислота, гліцин, глутамінова кислота, сірин, пролін, цистеїн, тирозин.

Крім унікальних білків, в кіноа містяться і жири, вуглеводи, мінерали, клітковина та вітаміни групи В. Кіноа містить фолати, рибофлавін, магній, калій, залізо, кальцій, цинк, багато клітковини.

Завдяки своєму складу, кіноа, перш за все, необхідний для формування здорового і міцного організму, починаючи від кісток і закінчуючи внутрішніми органами.

Фахівці рекомендують використовувати кіноа для харчування вагітних і годуючих жінок.

Автором розроблений спеціалізований ферментований продукт для харчування вагітних жінок у III триместрі на молочній основі з використанням пробіотичних культур біфідо- та лактобактерій, пюре обліпихи і крупи кіноа, що збільшує харчову і біологічну цінність продукту і насичує його потрібними елементами для нормального росту і розвитку плоду в цей період.

Науковий керівник – доц. Дец Н.О.

ВИКОРИСТАННЯ ЖУРАВЛИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ У II ТРИМЕСТРІ

**Петкова Н.В., студент СВО «Магістр» факультету ТіТХПтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Харчування є одним з важливих факторів, що визначає здоров'я людини. Правильний харчовий раціон забезпечує нормальний розвиток, сприяє профілактиці захворювань, подовженню життя, підвищенню працездатності і створює умови для адекватної адаптації до навколишнього середовища.

КОНЦЕПЦІЯ СЕРВІСУ ДОСТАВКИ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ «GOOD FOOD»	
Єременко Ю.В.	96
ОСНОВНІ ПІДХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ СТРАВ ДЛЯ БОРТОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кіблік Д.Ю.	97
АЮВЕРДА – НАУКА ДОВГОГО ЖИТТЯ	
Бордя Д.П.	98
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ ЛІКУВАЛЬНО – ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ БУРЯКУ	
Шаманська О.М.	100
ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ЯГОДАМИ ГОДЖІ	
Кравчук В.В.	101
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Стоянова О.С.	102
ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК У ІІІ ТРИМЕСТРІ	
Пшенична Л.С.	103
ВИКОРИСТАННЯ ЖУРАВЛИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ У ІІ ТРИМЕСТРІ	
Петкова Н.В.	104
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ДЕСЕРТНИХ ЖЕЛЬОВАНИХ СТРАВ З ДОДАВАННЯМ ПЕКТИНУ	
Черкашина А.С.	105
ШОКОЛАД И ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, СТРАДАЮЩИХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ	
Малецкий М.В.	107
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ З ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВКІВ	
Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.	109
РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	
PROSPECTS FOR DEVELOPMENT OF KYIV REGION	
Oliynyk A. O.	112
FOOD TECHNOLOGIES IN THE CONDITIONS OF SOCIAL AND ECONOMIC DEVELOPMENT	
Sherba N. A.	113
WAYS OF IMPROVING THE DIETARY NUTRITION IN UKRAINE	
Suhar A. B.	114
PROSPECTS FOR DEVELOPMENT OF KHARKIV REGION	
Zinenko A. A.	115
INNOVATIONS IN DAIRY, FAT AND OIL COSMETIC INDUSTRIES	
Povazhniy B. I.	115

Наукове видання

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

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 27,9.