

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

гранул або рідини з приємним запахом. Зберігати його необхідно щільно закупореним в сухому місці, тому що він дуже гігроскопічний.

Хоча немає певного зв'язку між лецитином та гідроколоїдами, такий загусник, як ксантанова камедь, призводить до стабілізації молекулярної структури, збільшуючи час існування піни. Найбільшу ефективність антиокислювача лецитин має при поєднанні з вітамінами А, В1, В6, D, F, РР.

У ході експерименту було досліджено залежність піноутворюючої здатності лецитину і стійкості піни не тільки від концентрації поверхнево-активних речовин, а також впливу на дані показники наявності в системі кислоти та цукру. В якості модельних систем були розчини чистого лецитину сої у діапазоні концентрацій 0,25...2,5%, розчини ПАР з додаванням цукру (10...20%) і кислоти (рН≈3,5...4,5).

Ураховуючи, що сьогодні вимоги споживачів до продукції та послуг ресторанного господарства постійно зростають, доцільно застосовувати нові форми приготування й подачі страв. Тому, використання процесів піноутворення, емульсіфікації та загущення дає можливість не лише змінювати форму подачі, а й створювати нові сучасні страви превентивної дії для оздоровлення спортсменів.

Література:

1. Гичев Ю.Ю., Гичев Ю.П. Руководство по биологически активным добавкам. – М.: Триада-Х, 2001. – С. 30-82.

2. Просеков А.Ю. Роль межфазных поверхностных явлений в производстве дисперсных продуктов с пенной структурой (обзор) [Текст]/ А.Ю. Просеков// Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. - №8. – С. 24-27.

3. Доступ:https://www.refro.ru/news/tehnik_i_molekularnoy_kuhni_emulsifikatsiya

4. Доступ: <http://molekula-food.ru/emulsifikaciya-v-molekulyarnoj-kuxne>

5. Доступ:<http://diagnoz.net.ua/vagitnist/20279-lecitin-soyeviy-sklad-vlastivost.html>

Науковий керівник - доцент С.Л. Колесніченко

COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF QUALITY OF IMMUNE-STIMULATING DRINK «IMMUNO PLUS»

**Oleynik M.I., 3rd year student of the Faculty of IFT&RHB,
Dzyuba N.A., PhD, Associate Professor
Odessa National Academy of Food Technologies
Odessa**

One of the most important factors that determines the health of the population is nutrition. In recent years, the state of health of the population of Ukraine has significantly worsened: mortality is increased due to cardiovascular and oncological diseases, hyperlipemia and obesity. Consumption of foods, containing large amounts of animal fat and simple carbohydrates, leads to an increase in overweight and obesity. Consequently, the problem of the insufficiency of diets in the necessary macro- and micronutrients is acute.

Structural determination of nutrition of the population of Ukraine at the present stage shows that the deficit of protein in the diet of the Ukrainian is up to 26%. Due to a lack of protein in the human body, protein deprivation develops. This leads to violations of the syn

thesis of enzymes, pancreatic and intestinal functions, negative nitrogen balance, muscle atony, a decrease in the resistance of the organism to pathogens.

At the present day, scientists are working on the compositions and technologies of foods with high-protein content and immuno-stimulating substances.

The purpose of the scientific work was to conduct a comprehensive evaluation of immuno-stimulating drink "Immuno plus", taking into account the content of the most important nutrients, as well as commodity characteristics.

The formulation of the drink "Immuno plus" consisted of apple juice, whey, fruit hips, banana puree, honey and gluten.

The analysis of organoleptic indices indicates high quality characteristics of the drink "Immuno Plus". Investigations of the stability indicators of the drink make it possible to assert that the improvement in the consistency, uniformity and persistence of the drink is due to the presence of gluten, which acts as a hydrocolloid, namely, by these indicators, consumers determine the quality of the drink.

According to microbiological indices, the developed drink "Immuno Plus" satisfies the requirements of the function sanitary legislation of Ukraine. Complex assessment of the quality of the drink "Immuno Plus" showed that the product is characterized by increased food and biological value.

The study of the vitamin composition of the drink "Immuno Plus" showed a high content of antioxidant vitamins. The introduction of hips and banana puree provides enrich the drink with dietary fiber (0.9 g / 100 g), which on average covers 6 ... 18% of daily requirements. The using of gluten makes it possible to obtain a drink that satisfies the human need for protein by an average of 7.57%. The content of fats and carbohydrates is 0.2 and 12.02 g / 100 g, respectively.

The analysis of the component composition of the developed drink showed that the using of the selected components in the optimal ratio makes it possible to obtain a product with high food properties. Consequently immuno-stimulating drink "Immuno Plus" will be competitive in the consumer market of Ukraine due to improvement of organoleptic parameters, high content of dietary fibers, vitamins and minerals in it.

ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ

**Очеретна А.В., магістрант факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Вступ. Харчування є одним з головних факторів, які визначають здоров'я людини. Введення в традиційну рецептуру майонезної продукції різноманітних натуральних рослинних компонентів дозволяє рекомендувати його в харчуванні багатьох груп населення. Цінність рослинних продуктів полягає в тому, що вони містять майже всі поживні та біологічні активні речовини, що є життєво необхідними для організму людини.

Матеріали і методи. За базову рецептуру взято рецептуру майонезу «Провансаль» та його традиційна технологія. Для створення нової рецептури було використано рослинний білковий продукт – ріпакове борошно для альтернативної заміни

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

Зайченко Ю.В.	105
ДЕФІЦИТ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.	106
ОЛІЇ РОСЛИННІ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНЕ ДЖЕРЕЛО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ	
Кобець О.С., Верещак І.О., Доценко В.Ф.	108
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ В СОЗДАНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ БУДУЩИХ МАМ	
Куш А., Дзюба Н.А.	109
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – ЗАПОРУКА ЇХНЬОГО ЗДОРОВ'Я	
Лаленко Т.В., Собін О.В., Корецька І.Л.	110
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Липовий Д.В.	111
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВИ «СУФЛЕ КУРЯЧЕ»	
Міщенко К.І.	112
ЗБАЛАНСУВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Новікова В.В.	113
ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ	
Олейнік А.О., Павлишин Д.І.	115
COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF QUALITY OF IMMUNE-STIMULATING DRINK «IMMUNO PLUS»	
Oleynik M.I., Dzyuba N.A.,	116
ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ	
Очеретна А.В.	117
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
Посна Н.С.	119
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ Й ТЕХНОЛОГІЇ СОРБЕТУ З ПІДВИЩЕННИМ ВМІСТОМ ЙОДУ	
Сивун А.І.	120
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Слободян О.П., Матияшук О.В.	121
ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ З ДОДАВАННЯМ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Сулик А.	122

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

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

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**