

**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 МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

вини – це обов'язкові компоненти тоніка. Як правило, вони відіграють роль ароматизаторів, але натурального походження. Зазвичай, в якості поживних речовин використовують ефірні і рослинні олії, лікарські рослини, пантенол, вітаміни; *саліцилова кислота* – додатковий компонент, який має антибактеріальний ефект (найчастіше нею користуються при лицьових висипаннях, вуграх, акне).

Метою представленої роботи стала розробка основи для натуральних тоніків з «живими» пробіотиками. З огляду на вимоги до продуктів, за сировину для їх виробництва використано три компоненти у оптимальних співвідношеннях: освітлену сирну сироватку (матуючу речовину), ферментовану пробіотичними культурами *L. acidophilus* та *Bifidobacterium* (молочна та оцтова кислоти даного компоненту продукту забезпечують необхідне значення рН та антибактеріальний ефект по відношенню до патогенних і умовно-патогенних бактерій); спиртовий екстракт сухих квітів *Tagetes patula*, отриманий за розробленим авторами способом, як джерело етилового спирту, натуральних антиоксидантів, антисептиків і ароматизаторів; ефірна олія *Tagetes patula*, отримана зі шроту квітів після екстрагування БАР водно-спиртовим розчином.

Наукові керівники – докт. техн. наук, професор Ткаченко Н.А.,
канд. техн. наук, доцент Вікуль С.І.

ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖІВ ЯК ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА САЛАТНОЇ ОЛІЇ

Дец Н.О., канд. техн. наук, доц.,
Попик А.О., магістрант I року навчання факультету ТХПКЗЕІТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сучасне виробництво продуктів харчування перейшло на новий рівень розвитку, коли продовольча програма повинна вирішувати проблему задоволення не тільки потреб населення в окремих харчових продуктах, але і забезпечувати їх збалансованість за основними нутрієнтами. Переваги використання рослинної олії для корекції кількості поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) і жиророзчинних вітамінів перед лікарськими препаратами, що їх містять, полягають в тому, що рослинна олія є традиційним харчовим продуктом, не дає ускладнень в організмі, а також значно дешевше лікарських препаратів, що важливо для малозабезпечених груп населення.

За даними дієтологів, оптимальне співвідношення жирних кислот в добовому раціоні дорослої людини повинно складати: 30 % насичені кислоти, 50-60 % - мононенасичені, 10-20 % - поліненасичені. При цьому співвідношення лінолевої і ліноленової кислот повинно бути біля 10:1.

Одним з перспективних способів забезпечення організм людини ПНЖК є створення купажованих рослинних олій з оптимальним складом жирних кислот.

Пряно-ароматична сировина, яка використовується в технологіях харчових продуктів, містить речовини, які проявляють одночасно як антибіотичну, так і антиоксидантну активності. Вибір пряно-ароматичної сировини для виробництва салатних олій обумовлений доступністю на території України та цільовою доцільністю застосування у виробництві кулінарних продуктів, наприклад салатів, м'яса та риби

Ринок олійножирових продуктів України представлений в основному рафінованими та нерафінованими соняшnikовою, соєвою, кукурудзяною та оливковою оліями. Серед салатних олій, збагачених пряно-ароматичною сировиною, є тільки оливкова олія з часником, петрушкою та іншими прянощами закордонного виробництва.

Вироблені в Україні і в пострадянських країнах сумішеві олії в більшості своїй можна розділити на дві групи:

1. сумішеві олії з вартістю, що майже не перевищує ціни традиційних олій, але мають збалансований жирнокислотний склад без урахування захисту від окислювального псування;

2. сумішеві олії, що мають високу вартість (близько 350-450 грн./л), збагачені екзотичними оліями (олія шипшини, зародків пшениці, гарбузова, кедрова), до складу яких входять біологічно активні речовини.

При виробництві та зберіганні рослинних олій та їх купажів в них проходять процеси окиснення та гідролізу, що може приводити до небажаних змін у складі жирового продукту та викликати псування. Тому авторами запропоновано проводити масляну екстракцію пряно-ароматичної сировини для накопичення в олії їх жиророзчинних компонентів, в тому числі компонентів, що проявляють антибіотичні й антиоксидантні властивості.

Тому розробка технологічних основ виробництва купажованих рослинних олій стабільних до процесів окиснення за рахунок природних жиророзчинних компонентів прянощів є актуальним завданням сьогодення.

Науковий керівник – Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор,
зав.каф. технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів ОНАХТ

ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК У ПЕРШОМУ ТРИМЕСТРІ ВАГІТНОСТІ

**Дец Н.О., канд. техн. наук, доц.,
Дрозд Є.С., магістрант II року навчання факультету ТХПМКЗЕІТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Нераціональне харчування як в кількісному (недолік або надлишок калорійності), так і в якісному відношенні (незбалансованість раціону за основними харчовими компонентами) призводить до порушення розвитку плоду і новонародженого, виникнення ускладнень під час вагітності та пологів, збільшення дитячої захворюваності та смертності. Розробка ефективних заходів аліментарної профілактики захворювання є актуальною проблемою сучасної медицини та харчової промисловості. Особливо гостро зростає роль харчування в період вагітності.

Останнім часом дослідженнями виявлено значні порушення харчування у більшій частині вагітних, обумовлено це гострою нестачею білка та інших компонентів.

Перший триместр вагітності – це період закладки і диференціювання всіх майбутніх органів і систем, тому перший триместр є важливим і відповідальним для розвитку малюка. У першому триместрі характер харчування і спосіб життя сильно не відрі-

ПРАВОВИЙ ОБРІС ЗАКОНОДАВСТВА ЩОДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІЖНОМУ СЕРЕДОВИЩІ	
Тараненко В. В., Яворська Я.Л.	123
ЧИ Є МІСЦЕ ДЛЯ ДЕСЕРТІВ У РАЦІОНІ ЛЮДЕЙ, ЯКІ ДОТРИМУЮТЬСЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ?	
Фортуна Н. В.	124
ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ	
Чебан М.М.	125
ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	
Черненко С.О.	126
METHOD FOR PRODUCING OF FOOD COLORANT	
Sharova I.	127
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУЛІНАРІЇ	
Шарова І.В.	128
ОСНОВНІ ПІДХОДИ ЩОДО СКЛАДАННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРОФІДАКТИКИ ДІАБЕТУ ІІ ТИПУ	
Шульга О.К.	129

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

«ПОЛЕЗНОЕ» МОРОЖЕНОЕ – НИЗКОКАЛОРИЙНИЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ВСЕХ	
Алеева Е.О.	132
АКТУАЛЬНІСТЬ ЗБАГАЧЕННЯ НИЗЬКОЛАКТОЗНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРІДІЄНТАМИ	
Голубєва М.О.	133
ВИРОБНИЦТВО ТОНІКІВ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ І ЕКСТРАКТУ КВІТІВ TAGETES PATULA	
Гончарук Я.А.	134
ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖІВ ЯК ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА САЛАТНОЇ ОЛІЇ	
Дец Н.О., Попик А.О.	135
ХАРЧУВАННЯ ЖІНОК У ПЕРШОМУ ТРИМЕСТРІ ВАГІТНОСТІ	
Дец Н.О., Дрозд Є.С.	136
ВИКОРИСТАННЯ ЛІЗАТІВ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР ЛАКТО- І	

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**