

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
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. Капрельянц,
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: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

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

Література

1. Basch E., Gabardi S., Ulbricht C. (2003). «Bitter melon (*Momordica charantia*): a review of efficacy and safety». *American Journal of Health-System Pharmacy* 60 (4): P. 356-359.
2. Новак Б., Шульц Б. Тропические плоды. – М.: БММ, 2002. – С. 181-240 – ISBN 5-88353-133-4.

ВИКОРИСТАННЯ МАСЛЯНКИ В ХАРЧУВАННІ ЖІНОК РЕПРОДУКТИВНОГО ВІКУ

Мамінтова К.О., студентка ОКР «Бакалавр» факультету ТХПКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В рамках концепції здорового харчування з'явився новий напрямок – «предконцептуальна профілактика», яка передбачає створення продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності (ПХБЦ) для жінок, що планують вагітність, з метою запобігання дефіциту окремих нутрієнтів при майбутній вагітності та поліпшення стану здоров'я жінки. Аналітичний огляд ринку продуктів харчування для жінок репродуктивного віку виявив, що асортимент представлений головним чином БАД і вітамінно-мінеральними комплексами, склад яких розрізняється за набором та вмістом значимих мікронутрієнтів. На ринку нашої країни і за кордоном широко представлені продукти для харчування вагітних жінок та жінок, що годують груддю (головним чином закордонного виробництва), але спеціалізовані продукти для харчування жінок, що планують вагітність, практично відсутні. Мета наших майбутніх досліджень - вивчення можливостей використання окремих видів плодово-ягідної сировини в технології молочних продуктів на основі маслянки для створення продуктів харчування жінок репродуктивного віку.

Літературні дані свідчать, що головними порушеннями харчування жінок дітородного віку є дефіцит фолієвої кислоти, цинку, заліза, кальцію та довголанцюгових поліненасичених жирних кислот ω -3. Тому в програмі створення продукту ПХБЦ ми плануємо: використання в рецептурах біологічно активних добавок з вищенаведеного переліку дефіцитних нутрієнтів; збагачення продукту пробіотичними та пребіотичними факторами, а саме пробіотику *Bifidobacterium lactis* BB₁₂ (єдиний пробіотик, якому присвоєно статус «безумовно безпечний») і фруктози (як біфідогенного фактору) та вибір в якості спеціальної молочної сировини із збалансованим складом маслянки.

Маслянка – побічний продукт при виробництві вершкового масла. Жир маслянки високодиспергований та суттєво відрізняється від жиру молока вмістом високоцінних у біологічному відношенні поліненасичених жирних кислот. Білки маслянки містять практично всі фракції білків незбираного молока і мають ідентичний набір амінокислот, включаючи незамінні, в тому числі амінокислоти-антиоксиданти (метіонін+цистін), біологічні властивості яких особливо ефективно проявляються у комбінації з вітамінами В₁, В₂, В₁₂, С, Е та пантотеновою кислотою, що входять до складу маслянки. Висока харчова цінність маслянки обумовлюється наявністю фосфоліпідів, біологічно активних жирних кислот – лінолевої, ліноленової, арахідонової, оптимально збалансованих амінокислот (в тому числі незамінних та ліпотропних), комплексу вітамінів, лактози та мінеральних речовин. Фосфоліпіди нормалізують жировий та холестериновий обмін, сприяють окисненню та всмоктуванню жирних кислот, посилюють каталітичну активність ферментів. Серед фосфоліпідів найбільше значення має лецитин, який регулює холестериновий обмін і нормалізує рівень холестерину. Жоден харчовий продукт не містить лецитин у такому активному стані, як маслянка, оскільки в

усіх інших продуктах лецитин пов'язаний з жирною фракцією, а не з білковою. Вміст холестерину у маслянці складає 10 мг на 100 г продукту, тому виключена атерогенна дія на організм навіть при щоденному вживанні маслянки у всіх вікових групах.

Науковий керівник – канд. біолог. наук, доцент Дюдін І.А.

Література

1. Антипова Т.А., Фелик С.В. Разработка продуктов питания для женщин, планирующих беременность // Переработка молока. – 2014. – № 9. – С. 78-79.

СУЧАСНА РОЗРОБКА НОВИХ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІЗ МОРКВИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРАКТЕРУ

Міньковська Д.В., студентка групи Т-7,
спеціальність «Виробництво харчової продукції»

Бердянський економіко-гуманітарний коледж
Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ

Перед початком розробки нових рецептур та технологій з моркви оздоровчого характеру, обираємо рецептури-аналоги, до яких потім будемо вносити зміни. Рецептури схожі за складом сировини. Зміни інгредієнтів можуть здійснюватись з врахуванням виходу збільшення або зменшення страви.

Застосування та корисні властивості моркви

Коренеплоди використовують в їжу в сирому та вареному вигляді, виготовляють соки, а з насіння – настоянки. В коренеплодах містяться каротиноїди – каротини, фітон, фітофлуен та лікопін; вітаміни В, В₂, Е, К, А. А у ньому містяться мікроелементи залізо, йод, кобальт, мідь, марганець, молибден, фтор, цинк; необхідні для нашого організму мікроелементи калій, магній, кальцій, натрій, фосфор, пантотенова кислота, аскорбінова кислота; флавоноїди, антоціанідини, цукор (3-1 %), жири та ефірна олія, умбелліферон; в насінні – ефірна олія, флавоноїди з'єднання та жири. Квіти містять антоціанові з'єднання та флавоноїди (кверцетин, кемпферол). Морква містить 7 % вуглеводів, 1,3 % білків, близько 0,1 % жирів. Її калорійність всього 39 ккал.

Особливу увагу варто приділити цьому овочу як основному джерелу вітаміну А. Це один з найбільш важливих вітамінів для росту і розвитку дитини в утробі і після народження. Тому морква є одним з перших овочів, які вводяться в прикорм малюка. Вітамін А необхідний для гарного зору, так як допомагає забезпечити нормальну роботу сітківки очей. Від змісту цього вітаміну залежить стан шкіри, слизових оболонок. Але вона не може виправити короткозорість. Морква відмінно підходить для профілактики курячої сліпоти, катаракти. Це відбувається завдяки утворенню ретинолу – спеціальної речовини, яка дуже чутлива до світла. При нестачі в організмі вітаміну А виникає «нічна сліпота», а в рідкісних випадках розвивається катаракта. Однак якщо в денний раціон повертається морква, всі ознаки хвороб поступово проходять.

Багато фахівців вважають, що для довгого здоров'я необхідно їсти моркву, адже в ній знаходиться каротиноїд – пігмент органічного походження. Він бере участь у фотосинтезі, підтримує водний і кисневий баланс в організмі. Крім цього, морква знижує рівень холестерину в крові.

Морква приносить користь не тільки для всього організму, але і для нашої з вами краси. Вона містить більшу кількість бета каротину, що надає шкірі тон легкої за-

ІННОВАЦІЇ В ШКІЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ Константинов Д.М.....	197
ТЕХНОЛОГІЯ СПРЕДІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Крук Н. І.	199
ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРЕБІОТИЧНОГО ВОЛОКНА ІНУЛІНУ Кушнір Ю.Р.....	201
ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ БІОКОРЕГУЮЧИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ Лисенко І.С., Кукушкіна К.В., Леонідова Т.О.....	204
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА НА ПРОДУКТИ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Лисий В.В., Наумук А.В.	205
ПАСТИЛА ДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Луценко І.С, Потривайло О.О.	208
ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МОМОРДИКИ У ХАРЧУВАННІ ТА КОСМЕТОЛОГІЇ Малицька Т.Ю., Максимкін П.В.....	210
ВИКОРИСТАННЯ МАСЛЯНКИ В ХАРЧУВАННІ ЖІНОК РЕПРОДУКТИВНОГО ВІКУ Мамінтова К.О.	211
СУЧАСНА РОЗРОБКА НОВИХ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІЗ МОРКВИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРАКТЕРУ Міньковська Д.В.....	212
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ СВІТОВОГО ТА НАЦІОНАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА БЕЗДРІЖДЖОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ Мітров Г.Г., Лизак В.В.....	214
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВИХ СТРАВ Муравицька В.М.....	215
ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖОВИХ КЕКСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ Муринка Т.Т., Тортіка Н.М.	217
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНОЇ СІЧЕНОЇ СТРАВИ З ПТИЦІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ Носань А.Е.	218
ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ РОЗРОБЦІ ЗАТЯЖНОГО ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Попова Д.О., Петренко М.М.	220
ПЕРЕВАГИ ВЖИВАННЯ НАСІННЯ ЧІА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Степанова В.С.....	221
ВИКОРИСТАННЯ ПРОЗЕРІВ ЗЕРНОВИХ У ВИРШЕННІ ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Торовець Л.В., Курган Ю.В.....	222

Наукове видання

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

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення