

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ:
ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

12-13 травня 2016 р.

КИЇВ НУХТ 2016

Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12-13 травня 2016 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2016 р. – 155 с.

У матеріалах конференції наведено доповіді за актуальними напрямками розроблення, виробництва та споживання принципово нового покоління харчових продуктів – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення. Коло наукових інтересів учасників конференції сформовано за такими напрямками: фармаконутриціологія у парадигмі нової концепції харчування, стан та перспективи розвитку технологій оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим добавкам, нетрадиційні джерела сировини у виробництві продукції нового покоління, інновації у виробництві та споживанні харчових продуктів, якість, безпека, ефективність оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, харчові звички та культура харчування.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано науково обґрунтовані, технологічно доцільні та економічно вигідні способи вирішення прикладних завдань формування, створення та розвиток в Україні індустрії оздоровчих продуктів, які відповідають основним принципам харчування ХХІ століття – ефективність, якість та безпека.

Матеріали конференції стануть в нагоді фахівцям різних галузей харчової промисловості, інженерно-технічним працівникам, потенційним інвесторам, студентам вищих навчальних закладів та всім, хто цікавиться проблемами здорового харчування.

ЗМІСТ

Секція 1. ФАРМАКОНУТРИЦІОЛОГІЯ У ПАРАДИГМІ НОВОЇ КОНЦЕПЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

1.	<i>Г.Сімахіна</i>	8
	Аюрведа як найдавніша оздоровча система та її адаптація до умов України	
2.	<i>Г. Сімахіна, Н. Стеценко, Т. Мартиненко</i>	10
	Вивчення біохімічного складу та властивостей порошків із зеленої маси рослин	
3.	<i>Н. Стеценко, Н. Андрейченко</i>	12
	Розроблення способу виробництва фруктово-горіхових батончиків для спецконтингентів	
4.	<i>Н. Стеценко, З. Прут</i>	14
	Аналіз харчової та біологічної цінностей сніданків студентів НУХТ та шляхи їх покращення	

Секція 2. СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ТА ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК

5.	<i>Т. Матвєєва, В. Анан'єва, В. Бахмач</i>	17
	Перспективи розвитку виробництва майонезів та майонезних соусів з оздоровчими властивостями	
6.	<i>А. Рогова, Л. Медведь, О. Шидакова-Каменюка</i>	19
	Технологія виробів з бісквітного тіста для хворих на цукровий діабет	
7.	<i>С. Поплавська, С. Колесніченко, Л. Тележенко</i>	21
	Десерти для оздоровчого харчування	
8.	<i>О. Михайлицька, Ю. Гачак, І. Турчин, Н. Сливка</i>	23
	Плавлені сири з фітоприправами	
9.	<i>Н. Стеценко, С. Веремчук</i>	25
	Розроблення рецептури смузі на основі йогурту та оцінка його якості	
10.	<i>О. Ковальова, В. Цурупа</i>	27
	Збагачення круп амінокислотами шляхом введення вівсяного солоду	
11.	<i>Н. Ющенко, У. Кузьмук, Я. Гончарова</i>	30
	Обґрунтування вибору технологічних параметрів отримання рослинного екстракту	
12.	<i>Н. Ющенко, І. Радзієвська, Т. Белемець, М. Федонюк</i>	33
	Стійкість купажу натуральних рослинних олій під час оброблення та зберігання	
13.	<i>Н. Черенкова, Л. Кричківська, Є. Шеманська</i>	35
	Застосування клітковини як функціонального інгредієнту у рецептурі вермишелі швидкого приготування	
14.	<i>М. Назар, Г. Михайлюк, Т. Сильчук</i>	37
	Впровадження виробництва хліба оздоровчого призначення	
15.	<i>О. Дудкіна, А. Гавриш, О. Нєміріч</i>	39
	Гарячі солодкі страви спеціального призначення	
16.	<i>Л. Телет'он, В. Сливченко, А. Хрупчик, Н. Івчук</i>	41
	Про дитяче харчування очима споживача	
17.	<i>М. Бойченко, І. Страшинський</i>	43
	Розробка м'ясних консервів для функціонального харчування	

Секція 3. НАТУРАЛЬНІ ЗБАГАЧУВАЧІ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА СИНТЕТИЧНИМ ХАРЧОВИМ ДОБАВКАМ

ДЕСЕРТИ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Поплавська Світлана

Колесніченко Світлана

Тележенко Любов

Одеська національна академія харчових технологій

Здоров'я людини та відновлення його організму тісно пов'язано з раціональним харчуванням. Середньостатистична тривалість життя в нашій країні майже на 25 років менша ніж в Японії. Тому вивчення традицій та особливостей раціону харчування японців буде доцільним при розробці нових нетрадиційних продуктів харчування, до яких відносяться рослинні десерти.

Традиційні японські ласощі відрізняються від звичайних кондитерських виробів тим, що готуються виключно із натуральних компонентів: рисового тіста, бобової пасти, олійного насіння, зернових, фруктово-овочевої сировини, а також водоростей агар-агар. Крім того, в десерти вагасі входять горіхи, каштани та сухофрукти. В якості підсолоджувача з 1982 року в Японії використовують стевію. Деякі вчені саме із цим пов'язують високу тривалість життя японців. Сьогодні майже половина продуктів харчування японців містить стевію. Листя стевії містять компоненти, які обумовлюють її унікальні лікувально-профілактичні властивості: стевіозід, флавоноїди, водорозчинний хлорофіл, органічні кислоти, незамінні амінокислоти, вітаміни групи В, вітамін Р, мікроелементи, ефірну олію та багато інших. Японські ласощі відрізняються вишуканою формою та кольором. Тістечка із бобових мають форму квітів, фруктів, фігурок птахів та тварин. Вагасі – це свято для очей, народжене красою кольору і форми, яке нагадує нам природу та змінність сезонів на протязі року.

Метою досліджень стала розробка десертів для оздоровчого харчування, прототипом яких є японські десерти вагасі.

Сировиною для створення начинки десерту було обрано волоські горіхи та насіння льону. Вони містять незамінні жирні кислоти, які використовуються організмом переважно як структурні компоненти мембран всіх видів клітин організму, і тим самим дозволяють здійснювати профілактику та лікування цілого ряду захворювань.

Жирнокислотний склад волоських горіхів та насіння льону аналізувався на газовому хроматографі Agilent 6890.

Поліненасичені жирні кислоти є нестійкими, їх кількість в продуктах харчування залежить не тільки від виду сировини та року збору врожаю, а й від умов зберігання та способів технологічної обробки. Вміст лінолевої та альфа-ліноленової кислот в насінні льону був 6,8% та 23,8% від загальної кількості жирних кислот, у волоських горіхах – 33,4 % та 6,9% відповідно. Вміст поліненасичених жирних кислот змінювався під час зберігання, так, при зберіганні горіхів у шкаралупі 30 днів при 20°C вміст ліноленової кислоти зменшився на 5,2%, при зберіганні горіхів у шкаралупі 30 днів при температурі 4...8°C зменшився на 0,8%.

Подрібнення ядер волоських горіхів призвело до зниження альфа-ліноленової кислоти на 3,5%. Після подрібнення крупність частинок становила 800-400 мікрометрів. Подрібнення насіння льону протягом 1 хвилини призвело до зниження альфа-ліноленової кислоти на 9,3 %. Крупність частинок льняної муки не перевищувала 300 мікрометрів.

Десерт мав слідуючі складові: горіхи волоські, насіння льону, екстракт із листя стевії, апельсинову пудру, рисову пасту, та поєднує ніжні органолептичні властивості, вишукану шароподібну форму, збалансований склад ненасичених жирних кислот ($n-6/g-3=3/1$).

В результаті експериментальних досліджень була розроблена технологія виробництва десерту для оздоровчого харчування, яка дозволяє впроваджувати її в закладах ресторанного господарства та заготівельних кухнях. Зберігати виготовлений десерт рекомендовано в холодильнику до 12 годин або в морозильній шафі більш тривалий час.

Література

1. Левицкий А.П. Идеальная формула жирового питания. О.: НПА "Одес. биотехнология", 2002. — 64 с.
2. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Диетология. Новейший справочник для врачей. СПб.: Сова; М.: Изд-во Эксмо, 2003, 816 с.
3. www.f-journal.ru/vagasi/.
4. ru.wikipedia.org/Моти.

5. Нутриціологія / [Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.]. – Харків: Світ книг, 2013. – 560 с.