

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

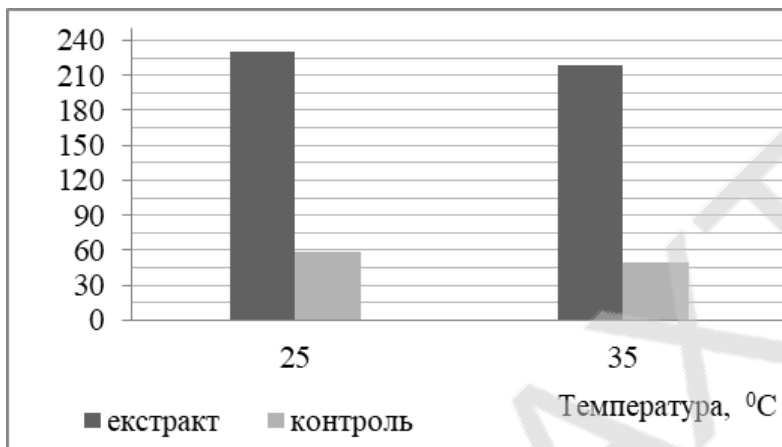


Рис. 2 – Вплив емульсійного крему на довжину коренів ячменю за температури 25 °C та при 35 °C.

Аналогічні позитивні результати були отримані у ході вивчення впливу крему з екстрактом евкаліпту на довжину коренів ячменю за температури +35 °C - було встановлено, що через 48 годин засіб косметичний стимулював ріст ячменю на +53 %, тоді як в контрольному зразку всього на +20 %.

За даними досліджень доведений ріст-стимулюючий ефект отриманий косметичним засобом за обома температурами, що досліджувалися. Використання косметичних продуктів з біологічно активними речовинами позитивно впливає на стан шкіри, оскільки БАР беруть участь в клітинному обміні, перетворенні і синтезі речовин та каталізують біореакції.

ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА З ЕКСТРАКТОМ СИНЬОГО ЧАЮ

**Прус В.П. магістр факультету ТтаТХПіПБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Асортимент масла, який виробляється на Україні різноманітний – селянське, бутербродне, любительське, топлене, підсирне, плавлене, стерилізоване, пастеризоване, рафіноване,

відновлене, дієтичне, дитяче, масла з додаванням різних наповнювачів. Відмінність одного виду від іншого в технології виробництва, рецептурі.

Сучасний ринок виробництва масла спрямований до пошуку нових смаків, надання продукту екзотичних забарвлень та нових органолептичних властивостей. Не менш важливим є створення на його основі продукту з профілактично-лікувальними властивостями. Одним із шляхів вирішення цієї проблеми є комбінування молочної основи з рослинними екстрактами. Внесення до складу масла функціональних інгредієнтів (зокрема, екстрактів рослин) дозволить покращити хімічний склад, органолептичні властивості та підвищити енергетичну цінність.

Рослинна сировина містить біологічно активні інгредієнти, які відносяться до різних класів хімічних сполук, які можуть знаходитися або у всіх частинах рослини, або в якій-небудь частині: в листях, суцвіттях, плодах, коріннях, корі пелюстках квітів та бруньках. При потраплянні в організм людини вони здійснюють різний фізіологічний вплив і проявляють свої цілющі властивості, забезпечуючи багатосторонню дію на організм, часто сильнішу, ніж дія кожного з них окремо.

Найбільш розповсюджений спосіб вилучення біологічно активних речовин з різних частин рослини – це екстракція сировини різноманітними екстрагентами.

Важливим показником будь-якої рослинної сировини є масова частка екстрактивних речовин – це речовини, які вилучають із рослинної сировини за допомогою екстрагента-розчинника (найчастіше – води). Їх умовно поділяють на діючі (алкалоїди, глюкозиди, ефірні олії, вітаміни та ін.), від яких залежать терапевтичні ефекти, та супутні (пектинові речовини, крохмаль, протеїн тощо). Лікувальна дія екстрактивних речовин зумовлена не однією діючою речовиною, а комплексом БАР.

Саме рослинні екстракти містять комплекс інгредієнтів, які позитивно впливають на функціональні системи організму людини, адже містять алкалоїди, глюкозиди, органічні кислоти, аліфатичні кислоти, ароматичні кислоти, фенольні сполуки, флавоноїди, дубильні речовини, терпеноїди, ефірні олії, ліпіди, жироподібні речовини, каротиноїди, поліцукри, макро- і мікроелементи.

Для використання квітів синього чаю в якості фізіологічно функціонального харчового інгредієнта у виробництві вершкового масла необхідно отримати екстракт, який би містив максимальну кількість біологічно активних речовин (БАР), мав високу біологічну активність і сприяв підсиленню оздоровчих властивостей цільового продукту, а також покращував його органолептичні показники.



Синій чай з Таїланду на відміну від інших, не вирощується на великих чайних плантаціях. Чай виготовляють з великих листів Кліторії трійчастої. Це - особливий вид орхідеї, що росте тільки на території тайського королівства. Пагони цієї рослини зазвичай бувають досить великими, досягаючи 3,5 метрів в довжину. Тайський чай «Анчан» – це незвичайний напій, який став відомим завдяки дивовижному синьому кольору та своїм швидкодійним цілющим особливостям. Жоден напій в світі не може похвалитися таким винятковим відтінком, створеним природним шляхом.

В роботі досліджено вплив екстракту синього чаю на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники вершкового масла, збагаченого функціональними інгредієнтами.

Обрано спосіб виробництва збагаченого вершкового масла і доведено, що при виробництві вершкового масла з використанням рослинних екстрактів доцільно використовувати спосіб перетворення високожирних вершків, який попереджає втрату екстрактивних речовин у маслянку, підвищує вихід готового продукту, дозволяє отримати вершкове масло з заданими якісними характеристиками.



За розробленою технологією вироблено дослідні зразки вершкового масла, збагаченого екстрактами синього чаю, в яких визначені органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники та встановлена відповідність вимогам діючого стандарту.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Шарахматова Т.Є.

ВИДІВ МОЛОКА В ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.....	80
ТЕХНОЛОГІЯ КОМБІНОВАНИХ БІФІДОВМІСНИХ ДЕСЕРТІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ Бережняк Т.В.....	82
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ КОСМЕТИЧНОЇ МАСКИ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ Спіріна Ю.С.....	86
ТЕХНОЛОГІЯ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ Баліна І.С.....	87
ОПТИМІЗАЦІЯ СКЛАДУ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ Сушков В.О.....	90
НЕОБХІДНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ СИСТЕМИ НАССР НА ХАРЧОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ Турчин В.С.....	92
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЧОРНОЇ КАВИ ДЛЯ ГАЛЬМУВАННЯ ОКИСЛЮВАЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ У СПРЕДАХ Суворов М.Д., Котлюк А.А., Дец Н.О., Ланженко Л.О.....	93
БІО-ТЕСТУВАННЯ ЕКСТРАКТУ ЕВКАЛІПТУ ТА ЗБАГАЧЕНОГО НИМ ЕМУЛЬСІЙНОГО КРЕМУ Смокович Т., Дец Н.О., Ланженко Л.О., Котляр Є.О.....	95
ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА З ЕКСТРАКТОМ СИНЬОГО ЧАЮ Прус В.П.....	97
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ З РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ Попко А., Сіренко Н., Ланженко Л.О., Дец Н.О.....	100
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...	102
HIGH QUALITY FEED GUARANTEES THE QUALITY OF	