

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

харчування людства у XXI столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с. С.- 73.

Науковий керівник – канд. техн. наук.
доцент Корецька І.Л.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Рогоцька Л.П., студентка III курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Фрукти і овочі є продуктами природи – рослинами організмами, які продовжують жити і після відокремлення їх від материнської рослини. У процесі зростання у фруктах і овочах накопичуються органічні і мінеральні речовини, відбуваються складні біохімічні процеси, головним з яких є дихання. Ріст фруктів і овочів відбувається за рахунок утворення тканин і клітин з хімічних сполук. Поступово вони досягають споживної стиглості, набувають відповідного зовнішнього вигляду, забарвлення шкірки, м'якоти, максимальної кількості хімічних споживних речовин, що зумовлюють смак і запах.

Фруктові натуральні (веганські) солодощі виготовляються на основі фруктів і цукру. Фрукти для цих солодощів готуються за технологією вакуумного, інфрачервоного випромінювання або комбінованого сушіння (в поєднанні із конвективним сушінням). Ця технологія дає змогу здійснювати процес сушіння за невисокої температури (40-60 °С), що зумовлює практично повне збереження вітамінів, біологічно активних речовин, природного кольору, смаку та аромату висушуваних продуктів. Завдяки такій технології у фруктах залишається до 90% вітамінів. Маленькі ласуни і дорослі, хто турбується про здорове харчування, хто має обмеження в харчуванні за медичними показниками, цінують яскравий, насичений смак і фруктовий аромат.

Підприємства для перероблення плодів та овочів пропонують найрізноманітніші смаки фруктових снєків, цукерок, веганського мармеладу, пастили, наприклад зі смаком солодкого яблука, соковитої груші, ароматної вишні, винограду, сливи, абрикосу, а також лісових ягід - журавлини, малини або обліпихи, з додаванням кориці, імбиру.

У цукерках є також комбіновані смаки, як то яблуко і малина, смородина і журавлина та інші апетитні варіанти. Цукерками можна також освіжити дихання, якщо ви виберете солодощі зі смаком м'яти або імбиру.

Щодо калорійності, прихильники здорового способу життя можуть не турбуватися за свою вагу і фігуру: у 100 грамах цукерок (або снеків, пастили) міститься приблизно 0,6-1,27 г білків і 60-84,90 г вуглеводів (залежно від сировини) - це загалом оптимальний показник калорійності продукту. Завдяки відсутності жирів енергетична цінність становить від 200 до 350 ккал.

Снеки (чіпси, фріспи) - це тонко нарізані, висушені часточки фруктів і ягід без додавання інших інгредієнтів (яблучні, грушеві, полуничні, абрикосові, томатні, морквяні, апельсинові тощо). Це легкий, хрусткий і корисний натуральний продукт, який не потребує додаткового приготування, він готовий до вживання.

Пастила – продукт виготовлений із фруктового (овочевого, ягідного) пюре. Завдяки вмісту клітковини пастила сприяє поліпшенню травлення та очищенню кишківника від шлаків. Пектин, який міститься в сировині, сприяє очищенню організму від важких металів, залишків медичних препаратів, токсинів, підсилює здатність організму до захисту від несприятливих речовин.

Зберігаючи цукерки, пастилу, снеки потрібно дотримуватися правильного температурного режиму та вологості. Фруктовими натуральними солодощами можна перекусити між прийомами їжі, з'їсти її як десерт, взяти з собою на роботу, до школи, на прогулянку або в подорож, щоб можна було завжди втамувати голод. Харчуйтеся правильно!

Науковий керівник – канд.техн.наук,
доцент Афансьєва Т.М.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ДЕСЕРТІВ

**Рудюк Д.О., студентка V курсу факультету ІТХ і РГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Глютен — це складний білок, який входить до складу зерна багатьох злакових культур, таких як пшениця, жито, овес і ячмінь. Глютен ще називають клейковиною. Глютен може входити навіть в

| | |
|---|-----|
| ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КУПАЖОВАНОГО РОСЛИНОГО ПЮРЕ НА РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ САМБУКІВ Польовик В.В..... | 163 |
| СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Рогоцька Л.П..... | 165 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ДЕСЕРТІВ Рудюк Д.О..... | 166 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЛАМІНАРІЄЮ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Сидорчук Е.Г..... | 169 |
| ФІТОДЖЕМИ В АЮРВЕДИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ Сукало М..... | 171 |
| АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЙОГУРТ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Твердохліб А.А., Доценко Ю.І..... | 172 |
| НОВАЦІЇ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ В НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЯК СКЛАДОВА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДОГО ОРГАНІЗМУ Ткач К.О..... | 174 |
| ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ Устименко І.М..... | 175 |
| ПИЦЦА ДЛЯ РАЗМЬШЛЕННЯ: КАК ВАШ ЖИВОТ КОНТРОЛИРУЕТ ВАШ МОЗГ Хоменко Е. В..... | 177 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕ НА ОСНОВІ МОЛОКА З ДОДАВАННЯМ СПІРУЛІНИ Чорнозіюмська К.В..... | 178 |
| ХУМУС ЯК ХОЛОДНА ЗАКУСКА ДЛЯ ДІАБЕТИКІВ Шапаренко Д..... | 182 |

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.