

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямом
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в
контексті Євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

10-11 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 301 с.

ISBN 978-966-612-242-4

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Науково технічною радою НУХТ
Протокол №1 від «24» вересня 2020 р.*

© НУХТ, 2020

	Розроблення рецептури майонезного соусу з використанням перспективних компонентів	
6	Т.Р. Олійник, В.О. Бахмач	287
	Розроблення рецептури косметичного крему для рук профілактичної дії	
7	Є.О. Котляр, С.І. Вікуль, О.В. Севастьянова, Н.О. Дец, О.А. Кручек	289
	Технологія косметичного лосьйону на основі водно-спиртового екстракту з м'ятки виноградного насіння	
8	О. Бондар, О. Слободян	291
	Безпека ромашки аптечної для подальшого введення в косметичні засоби	
9	І.Г. Радзієвська, О.М. Громова	292
	Проблема якості фритюрних жирів	
10	Д.Ю. Бідаш, В.І. Бабенко	295
	Розроблення рецептури майонезних емульсій з використанням нетрадиційного підкислювача	
11	В.М. Згоранець, В.І. Бабенко	297
	Розроблення рецептури вітамінізованих майонезів	
12	Т.І. Романовська, М.І. Осейко	299
	Комплексна технологія обробки вовни	

7. ТЕХНОЛОГІЯ КОСМЕТИЧНОГО ЛОСЬЙОНУ НА ОСНОВІ ВОДНО-СПИРТОВОГО ЕКСТРАКТУ З М'ЯТКИ ВІНОГРАДНОГО НАСІННЯ

Є.О. Котляр, С.І. Вікуль, О.В. Севастьянова, Н.О. Дец, О.А. Кручек

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса

Сучасна тенденція у галузі виробництва косметичної продукції спрямована на створення нових рецептур з використанням комплексу біологічно активних речовин природного походження. Комплексна переробка рослинної сировини або відходів його переробки як поновлюваного матеріалу є одним з пріоритетних підходів при хімічному вивченні рослин в плані отримання практично цінних речовин – біологічно активних речовин [1].

Найбільш перспективним і ефективним джерелом комплексу біологічно активних речовин є вторинна рослинна сировина, яка утворюється при переробці винограду. Була взята стандартна рецептура лосьйону. В ній замінили спирт на виготовлений екстракт з виноградного насіння. В таблиці 1 наведений розрахунок кількості компонентів до лосьйону для обличчя.

Таблиця 1. Рецептура лосьйону з екстрактом виноградного насіння

№ з/п	Компоненти	Маса компонента, кг на 100 кг лосьйону без врахування втрат
1	Борна кислота	0,2
2	Бензойна кислота	0,3
3	Водно-спиртовий екстракт з виноградної м'ятки	97,4
4	Вода дистильована	1,0
5	Спирт етиловий – 96%	1,0
6	Ефірнаолія	0,1
	ВСЬОГО	100

В лабораторних умовах було виготовлено лосьйон за наведеною рецептурою з додаванням екстракту з виноградного насіння. На першому підготовчому етапі проводили зважування та відмірювали компоненти

відповідно до розрахунку. Після з відважених сухих компонентів готували гідрофобну речовину – бензойну кислоту, розчиняли її в спирті, борну кислоту розчиняли в дистильованій воді попередньо підігрітій до 60 °С.

Нами була розроблена схема отримання екстракту, на основі даних з літературних джерел, що наведена на рис. 1.

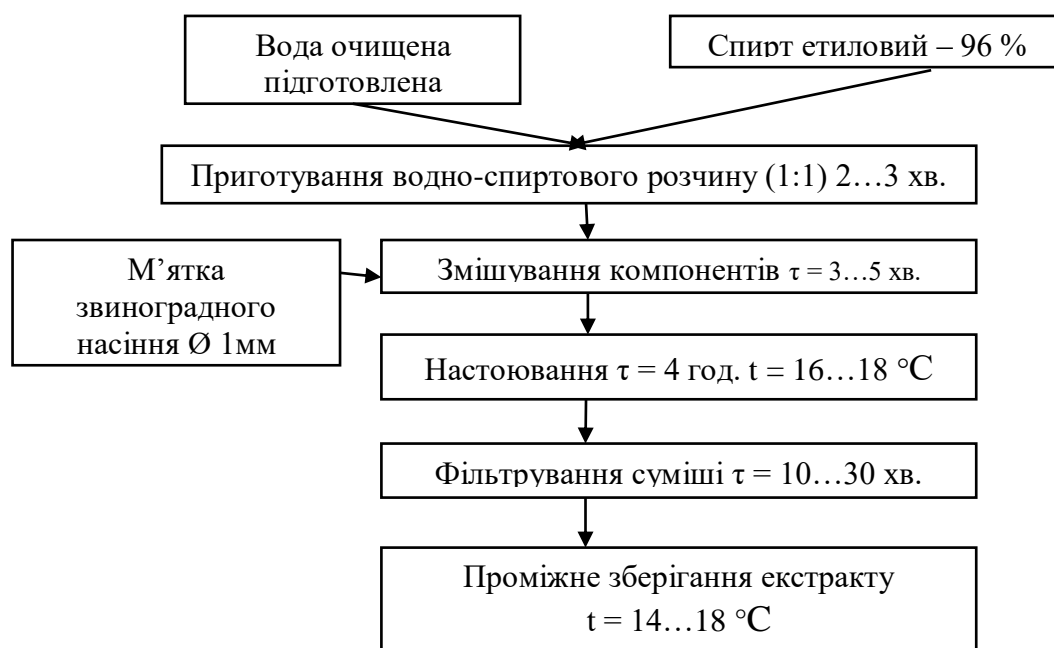


Рис. 1 Схема отримання екстракту з виноградного насіння

Опис до схеми: Рідкий екстракт одержуємо методами перколяції, яка у виробництві рідких екстрактів на стадіях набухання і настоювання нічим не відрізняється від перколяції у виробництві настоек.

На основі літературних даних, які свідчать про доцільність використання екстрактів на основі м'ятки з виноградного насіння у косметичних продуктах, та результаті проведених експериментальних досліджень розроблена рецептура і удосконалена технологія виробництва лосьйону для догляду за жирною і проблемною шкірою обличчя, схильною до вугрового висипання.

Список літератури

1. Laura Rubióa. Recent Advances in Biologically Active Compounds in Herbs and Spices: A Review of the Most Effective Antioxidant and Anti-Inflammatory Active Principles / Laura Rubióa, Maria-José Motilvaa, Maria-Paz Romeroa //Critical Reviews in Food Science and Nutrition. – 201.

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямом
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в
контексті Євроінтеграції"**

10-11 листопада 2020 р.

Відповідальна за випуск **В.М. Пасічний**

Підп. до друку 05.11.20 р. Обл.-вид. арк. 12,52. Наклад 100 пр. Зам. №
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.