

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



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4-5 листопада 2014 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.  
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук,  
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,  
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,  
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно  
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент  
доктори техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,  
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,  
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

## КАПУСТЯНИЙ СІК – ЦІННИЙ ДІЄТИЧНИЙ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИЙ ПРОДУКТ

Магарь С.А., студентка ОКР «Магістр» факультету ТВКПіТ  
Одеська національна академія харчових технологій

Щоденне вживання овочевих, фруктових та ягідних соків – запорука здоров'я та довголіття. Вони активізують захисну силу організму, попереджають багато захворювань і значно підвищують імунітет.

Серед овочевих соків особливе значення має сік з білокачанної капусти, тому що він є джерелом вітамінів: А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, С, К, Р, U. Особливо цінним вітамінним компонентом білокачанної капусти є вітамін U, що має противиразковий ефект і не тільки попереджає виникнення виразки шлунка й дванадцятипалої кишки, але також здатний вилікувати це захворювання. Містить капустяний сік і мінеральні речовини: калій, фосфор, марганець, кальцій, залізо, мідь, йод і магній. Крім цього, в капустяному соці присутня тертронна кислота, що уповільнює процес перетворення вуглеводів у жир, тому сік капусти є найкращим помічником у боротьбі із зайвою вагою. На жаль, тертронна кислота руйнується при тепловій обробці, тому з метою схуднення капустяний сік краще вживати або в сирому, або у ферментованому вигляді.

Складний комплекс різноманітних біологічно активних сполук капустяного соку дозволяє вважати його цінним дієтичним та лікувально-профілактичним продуктом. Його рекомендується вживати як додатковий засіб у комплексній терапії захворювань шлунково-кишкового тракту, порушень обміну речовин та ін. Вкрай важливі антиоксидантні властивості білокачанної капусти, що запобігають виникненню і розвитку порушень кровообігу, емфіземи легенів, запальних процесів та ін.

Метою роботи є отримання капустяного соку за допомогою мацерації мезги, тобто використання ферментів для збільшення виходу соку шляхом розрідження структури клітинних стінок капусти. За допомогою цього методу можна весь плід переробити ферментним шляхом спочатку в сік із м'якоттю, а потім в освітлений сік.

Для збільшення виходу соку використовуються ферментні комплекси, що містять протеолітичні, пектолітичні, геміцелюлозні і целюлозні складові. Джерелом ферментних комплексів є солод ячменю. Ферменти рослинного походження, що містяться в солоді ячменю, підвищують соковіддачу сировини на 15...20 %, а також збагачують готовий продукт пектиновими речовинами. Цитолітичні ферменти солодової сировини володіють ксиланазою, арабіназою, галактазою та ін. активними компонентами, завдяки чому розщеплюють глікозидні зв'язки між полігалактурановою кислотою та непектиновими полісахаридами. Їхнє використання дозволяє усунути негативну дію водорозчинних геміцелюлоз. Найбільш висока активність даного мацерувального комплексу ферментів при пророщуванні зерна. У процесі пророщування максимум активності β-глюканази і целобіази досягається на 5...8 добу пророщування. Мацерувальний комплекс пророщеного зерна сприяє швидкому розпаду водорозчинних геміцелюлоз клітинної стінки, внаслідок чого вилучаються пектинові речовини і додаткова кількість соку із капустяної мезги.

Отже, застосування ячмінного солоду для мацерації капустяної мезги є ефективним.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Палвашова Г.І.

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів з міжнародною участю

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 4-5 листопада 2014 р. 129

ЗБАГАЧЕННЯ ГАЛЕТ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Усатюк Н.М.....	114
ВПЛИВ БОРОШНА РОЗТОРОПШ НА ЯКІСТЬ ПШЕНИЧНОГО ХЛБА Тортіка Н.М., Оліщук О.О.....	116
ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІАЛЬНОГО БЕЗБІЛКОВОГО ХЛБА НА ОСНОВІ ПОЛІСАХАРИДІВ РОСЛИННОГО І МІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ Цуканова О.С.....	117
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПОТЕМНІННЯ НИЗЬКОКИСЛОТНОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Болотова Г.М., Левченко Ю.В.....	118
ПРИРОДНІ ХАРЧОВІ СОРБЕНТИ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ОЗДОРОВЧОГО РАЦІОНУ Бондаревський В.В., Ткачук В.А.....	119
БЕТАЛАЇНОВІ ПІГМЕНТИ ЯБЛУЧНО-БУРЯКОВОГО СОКУ Дьяков О.В.....	120
ЗБАГАЧЕННЯ БАКЛАЖАНОВИХ СНЕКІВ ВІТАМІНОМ С ТА КАРОТИНОЇДАМИ Дьякова Ю.В.....	121
РОЗРОБЛЕННЯ СОКОВІСНОГО НАПОЮ З ПОЛІПШЕНИМ БІЛКОВИМ СКЛАДОМ Дзярик Н.В.....	122
ОЗДОРОВЧІ ВЛАСТИВОСТІ МАТЕРИНКИ ТА ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Кізлик М.П., Чаплак Н.Я.....	123
ДОСЛІДЖЕННЯ ДИКОРΟΣЛІХ ЯК ДЖЕРЕЛА БІОАНТИОКСИДАНТІВ Жалінський В.В.....	124
ХАРЧОВІ ВОЛОКНА ЯК НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ Кобець О.С., Гавриш А.В.....	125
ВПЛИВ СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ХЕНОМЕЛЕСУ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ Левченко Ю.В.....	126
КРИТЕРІЇ ОПТИМІЗАЦІЇ ДРАГЛЕПОДІБНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б., Хробатенко О.В.....	128
КАПУСТЯНИЙ СІК – ЦІННИЙ ДІЄТИЧНИЙ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИЙ ПРОДУКТ Магарь С.А.....	129
ОТРИМАННЯ КОМПЛЕКСУ БЕТАНІН-ГІДРОЛІЗАТ ГЕМІЦЕЛЮЛОЗ Нікітіна О.В., Буйлук А.О.....	130