

**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**

м'яти на етапі формування згустку. Попередньо листя свіжої м'яти, промивали та бланшували протягом 2 хв.

Контрольний та експериментальний зразок готового сиру має ніжну, в міру щільну консистенцію, незамкнену поверхню зі слідами форми. Колір сиру – від білого до легко кремового. Смак і запах контрольного зразку – чистий, приємний, з ледь помітною кислинкою, з вираженим смаком і запахом пастеризації. Експериментальний зразок з додаванням м'яти мав консистенцію, що відповідає цьому виду продукту, але з поодиноким додаванням подрібнених рослинних компонентів, смак продукту не змінився, а запах відрізнявся слабким приємним ароматом ментолу на фоні відтінку пастеризації, і не домінував над ним.

Дегустаційна комісія визнала доцільність додавання листя м'яти, перш за все задля розширення асортименту цього виду продукту. Тому в плані подальших експериментальних досліджень йдеться про встановлення впливу додавання м'яти на терміни зберігання готового продукту та розробку технологічної інструкції виробництва сиру з додаванням листя м'яти. Суттєвим плюсом такого підходу до вдосконалення технології є те що всі компоненти мають природне походження, що є важливим для споживачів.

### **ТОНІЗУВАЛЬНИЙ НАПІЙ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ З ДОДАВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ ТА ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ НАПОВНЮВАЧІВ**

**Сушков В.В., студент 2 курсу СВО «Магістр»  
факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

На сьогоднішній день у молочній галузі існує питання використання побічного продукту виробництва – молочної сироватки, як вторинної сировини. Задля розв'язання цього питання було розроблено напій на основі сироватки, який буде наділений корисними властивостями лікарських трав та матиме приємний смак.

Молочна сироватка багата на білки – альфа-лактальбумін і бета-лактоглобулін, які мають вищу біологічну цінність, ніж білок курячих яєць. Крім того, сироватка містить калій, натрій, кальцій, магній, залізо, вітамін А, вітаміни групи В та вітамін С. Напій збагачується травою споришу звичайного, який містить дубильні речовини (0.19%), флавоноїди – авікулярин, ізорамнетин, кверцетин, кемпферол,

кверцетин-3-арабінозидом, лютеолін, мірицетин, сліди олії ефірної, кумарини – скополетин, умбелліферон, сапоніни, леткий алкалоїд, вітамін С (57-450 мг/100 г), каротин, пектин, сполуки кремнієвої кислоти, органічні кислоти, полісахаридний комплекс, залізо та інші речовини. Завдяки хімічному складу трава має такі властивості, як-то: антибактеріальні та протизапальні, зміцнює імунітет і не дає шансу вірусам та інфекціям потрапити в організм; сприятливо впливає на роботу шлунково-кишкового тракту; позитивно впливає на кровоносну і серцево-судинну системи – зміцнює стінки судин, знижує артеріальний тиск, покращує приплив крові до головного мозку; для жінок – бореться з безпліддям, зменшує больові відчуття під час менструації, зменшує кров'яні виділення; допомагає у профілактиці і лікуванні захворювань дихальних шляхів: пневмонія, бронхіт і т.д.

Для покращення органолептичних властивостей та антиоксидантних характеристик тонізувального напою було обрано суміш двох наповнювачів (плодів цитрусових та ягід чорної смороди). У дослідженні було виявлено синергізм під час спільного використання цих двох наповнювачів у співвідношенні 1 : 1. Оптимізовано склад сироваткового напою на основі сирної сироватки, екстракту трави споришу та суміші обраних наповнювачів із застосуванням програмного пакету *Statistica 10*.

Науковий керівник – д-р техн. наук,  
професор Ткаченко Н.А.

### **ХАРЧОВІ ВОЛОКНА В ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРІВ**

**Хмелюк Т.А., студентка 1 курсу, СВО «Магістр» факультету ХТ  
Сумський національний аграрний університет,  
м. Суми**

Кисломолочний сир займає в раціоні українців традиційно важливе місце. Практично він присутній у харчуванні будь-яких верств населення, будь-якого віку та сфери зайнятості. Науковою проблемою дослідження стала розробка технології кисломолочного сиру з функціональною добавкою.

Харчові волокна Citri-Fi 100 M40 виробляють шляхом механічного оброблення клітинного матеріалу висушеної апельсинової м'якоті без застосування хімічних речовин. Citri-Fi 100 M40 є порошком від світлого до насиченого кремового відтінку,

ВПЛИВ ПАКОВАННЯ НА ЗМІНУ МАСОВОЇ ЧАСТКИ ВОЛОГИ В СИРІ КИСЛОМОЛОЧНОМУ ВПРОДОВЖ ЗБЕРІГАННЯ Мазур М.В.....	199
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЕРИТРИТОЛУ ТА СОЛОДКОГО ЕКСТРАКТУ З ЛИСТЯ СТЕВІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СУХОЇ СУМІШІ ДЛЯ МОРОЗИВА Наливайко А.В., Хандучка А.О.....	201
КАПСАЇЦИН: ВЛАСТИВОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ Пашкевич М. О., Коробка Ю. В.....	203
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Сагієнко М.С., Нетудихата К.О.....	204
ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯКИХ СИРІВ НА ПРИКЛАДІ СИРУ «АДИГЕЙСЬКИЙ» Супрун А.Ю., Губа С.О.....	206
ТОНІЗУВАЛЬНИЙ НАПІЙ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ З ДОДАВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ ТА ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ НАПОВНЮВАЧІВ Сушков В.В.....	208
ХАРЧОВІ ВОЛОКНА В ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРІВ Хмельюк Т.А.....	209
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Шаров Ю.М., Протащук С.С.....	211
БРИНЗА ЯК СКЛАДОВА РАЦІОНУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Юхновець А.Д.....	213
<b>ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...</b>	<b>216</b>
AN IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY OF FISH POLYCOMPONENT PRODUCTS BASED ON PECTINE	

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](http://www.aprel.od.ua)

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