

**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**

## **ВИКОРИСТАННЯ ОЩАДНОГО СПОСОБУ СУШІННЯ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ФЕЙХОА**

**Якименко І.О., студент СВО «Магістр» факультету ІТХіРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

У зв'язку зі зміною екологічної ситуації в світі на ринку щораз більшої актуальності набувають екологічно чисті продукти. Тому важливим завданням виробників харчової галузі є не тільки виробництво і переробка сировини, а й забезпечення високої її якості у процесі зберігання [1].

Переважає більшість рослинних продуктів у свіжому вигляді містить 80–90% води. Така висока вологість та особливості біохімічного складу фруктів, овочів та зелені обмежують термін зберігання цих продуктів до кількох годин чи діб. Серед таких продуктів є відносно новий для України фрукт – фейхоа.

Фейхоа – це не тільки смачний, але і дуже корисний екзотичний фрукт, у плодах якого міститься велика кількість вітамінів, макро- та мікронутрієнтів. Фейхоа – єдина рослина, яку за вмістом йоду можна порівняти з морепродуктами. Відомо, що йодид калію є дуже нестійкою сполукою, а значить, що і технологія переробки цієї сировини має бути розроблена у такий спосіб, щоб зберегти поживну цінність та всі корисні властивості фейхоа [2]. Саме тому розробка і впровадження нових технологій консервування для тривалого зберігання корисних властивостей фруктів та овочів є актуальним завданням для науки та промисловості. Розв'язати це завдання необхідно таким методом консервування продукції, як сушіння.

Оскільки йодид калію руйнується внаслідок підвищення температури, що призводить до значних втрат йоду, то було поставлено завдання розробити удосконалений спосіб для сушіння фейхоа, у якому шляхом зниження температури можна отримати цукати із заданим вмістом біодоступного йоду.

Поставлене завдання вирішене завдяки сушінню плодів фейхоа комбінованим інфрачервоно-конвективним способом. Цей метод передбачає випаровування вологи в продукті шляхом нагрівання тепловим ІК випромінюванням, а вологовидалення – за допомогою примусового переміщення пароповітряної суміші.

Отже, на підставі опрацьованих матеріалів та проведених експериментів встановлено такі переваги інфрачервоно-конвективного способу сушіння фейхоа, як-от:

- використання ощадного інфрачервоного випромінювання у сушінні продуктів дає змогу зберегти 80-90% біологічно активних речовин та вітамінів;
- низьке питоме споживання енергії на 1 кг випареної вологи;
- порівняно низька температура ( $T = 55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) та висока швидкість сушіння;
- завдяки конвекції відбувається підтримка температури в автоматичному режимі на всіх рівнях без перевищення заданих значень;
- комбіноване сушіння та продукти, піддані обробці, нешкідливі для людини;
- смакові якості продуктів найбільш наближені до їхніх свіжих аналогів порівняно з іншими видами сушки.

#### Список літератури

1. Ермош Л.Г. Новый вид сушки топинамбура // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. – 2012. - №2. – С. 217-221
2. Паламарек К.В. Роль питания в профилактике йододефицитных заболеваний // Научный журнал НИУ ИТМО. – 2013. –№ 1. – С. 17–22

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Калугіна І.М.

ВИКОРИСТАННЯ ОЩАДНОГО СПОСОБУ СУШННЯ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ФЕЙХОА Якименко І.О.....	184
<b>ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ.....</b>	<b>186</b>
ОБІРУНТУВАННЯ ВИБОРУ НАСІННЯ З РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ТА КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ Здоренко К.С.....	186
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СИРОВАТКОВОГО ЖЕЛЕ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ СОКАМИ Й ПРОБІОТИКАМИ Казюк Г.В.....	188
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ ІЗ КРІОПОРОШКАМИ Козловець М.О., Кузьо Л.Р., Беляк В.І.....	190
РОСЛИННІ ОЛІЇ У КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТАХ ДЛЯ ВІЙСЬКОВИКІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ. Копійко А.В.....	192
БЕЗЛАКТОЗНІ ПРОДУКТИ – КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Кость О.М.....	194
ОБІРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ВИРОБНИЦТВА СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ В КОМБІКОРМАХ Кофова Г.С.....	195
БЕЗПЕЧНІСТЬ КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕКОМЕДОГЕННИХ ОЛІЙ Ланженко Л.О., Дец Н.О.....	197

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.