

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2020

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

3. Ингельхайм Ф. А., Преображенский В. Пейте на здоровье!: Лечение вином, ФАИР, 2002
4. Internet- www.vinoclub.ua, www.medicinform.net

ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ОБЛЕПІХОЮ

Мозгалова Я.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

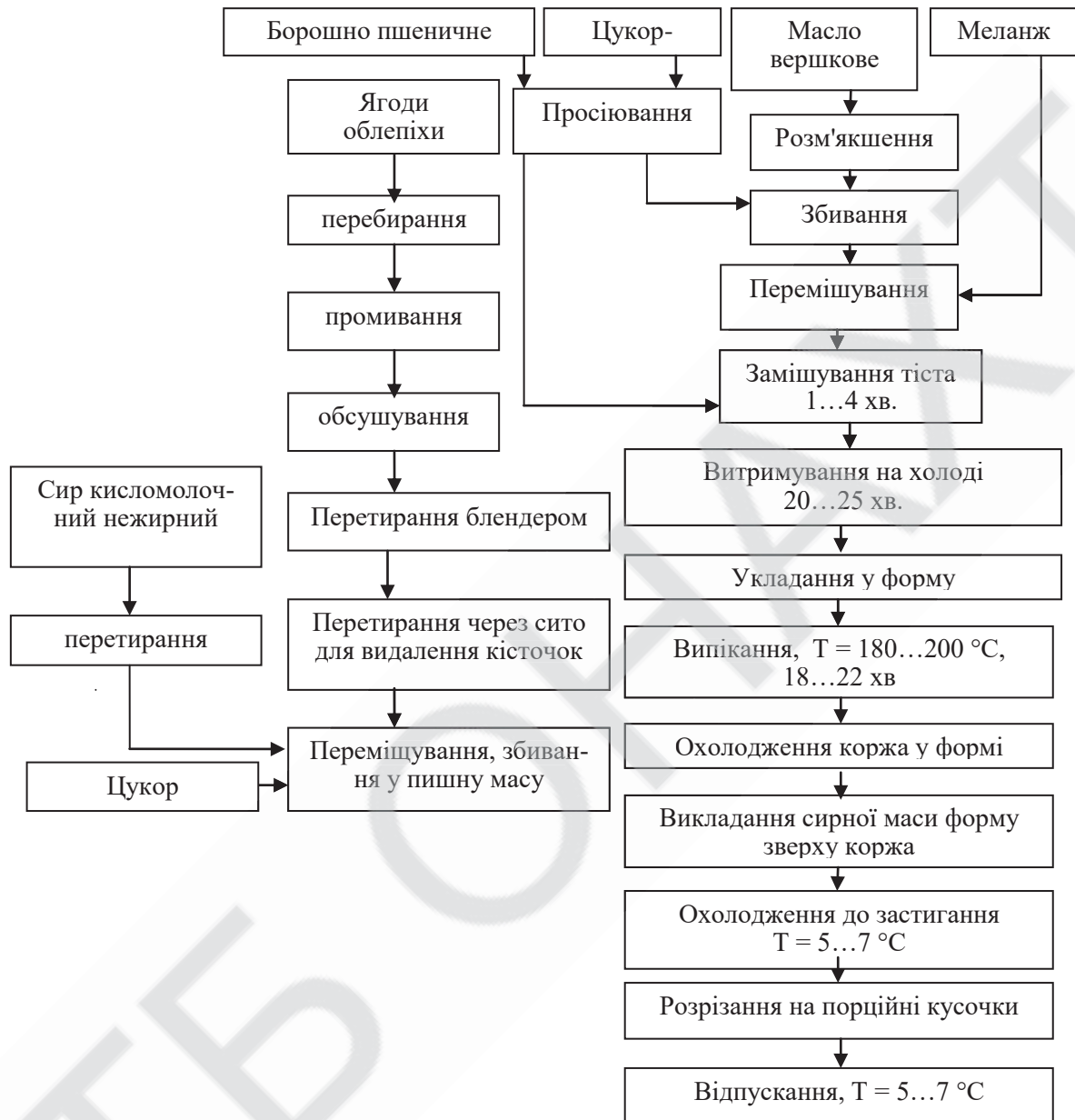
Одним із визначальних чинників у збереженні і підтримці здоров'я людини є збалансоване харчування. В той же час, аналіз структури харчування сучасної людини свідчить про дефіцит цілого ряду цінних біологічно-активних речовин. Постійний вплив на організм людини екопатогенів навколишнього середовища, споживання рафінованих продуктів і, як наслідок, нестача есенціальних макро- і мікронутрієнтів в раціонах харчування населення, психоемоційні стреси, гіподинамія призводить до хвороб і скорочення життя людини. Численні дослідження вчених підтвердили, що споживання продуктів, які містять корисні для здоров'я речовини, є дійсно ефективним засобом зміцнення захисних функцій організму людини. Виходячи з цього, перед фахівцями ресторанної галузі поставлено важливе завдання по розробці нових страв підвищеної харчової цінності для корекції харчового статусу населення України.

При виробництві солодких страв підвищеної харчової цінності, в тому числі сирних десертів, є доцільним використання місцевих і нетрадиційних видів сировини, збалансованих за вмістом біологічно-активних речовин [1]. Показано, що в якості сировини для виробництва десертів з підвищеною харчовою цінністю доцільно використовувати місцеву ягідну сировину, а саме – облепіху. Харчова цінність ягід облепіхи визначається вмістом у її хімічному складі широкого спектру біологічно активних речовин в доступній для організму людини формі. Зокрема, ягоди облепіхи містять такі цінні вітаміни, як: β -каротин (8,9...10,9 мг на 100 г), ніацин (0,4...0,7 мг на 100 г), токоферол (7,5...20,2 мг на 100 г), рибофлавін (0,17...0,02 мг на 100 г), аскорбінову кислоту (50...300 мг на 100 г) [2]. **Ягоди облепіхи мають не тільки гарні технологічні показники: золотавий колір, приємний кислуватий смак і свіжий аромат, але й володіють деякими лікувальними властивостями.** Так, обліпіха має антиоксидантну, адаптогенну, знеболювальну, протизапальну, тонізуючу, протирадіаційних, судинорозширювальну, цукрознижуючу і ранозагоювальну дію.

Облепіха є цінним джерелом пектинових речовин (1,1...1,5 г на 100 г сировини) [2]. Як відомо, саме пектину, як радіопротектору природного походження, сьогодні приділяється особлива увага в дієтології. Погіршення екологічної обстановки в Україні, обумовлює необхідність розширення використання пектину як природного детоксиканту. Пектин є необхідним компонентом харчування, який благотворно впливає на метаболізм людини. Пектин сприяє не тільки видаленню з організму токсичних речовин та радіонуклідів, але й збільшенню його загальної неспецифічної резистентності.

Вважаємо, що при готуванні структурованих десертів, в тому числі сирного десерту типу «Чіз-кейк», доцільно використовувати сировину, яка містить пектин, таку як облепіха. Використання пектиновміщуючої добавки облепіхи в сирний десерт не тільки додасть профілактичні властивості цій солодкій страві, але й дозволить вивести з її рецептури такий малоцінний в харчовому відношенні компонент, як желатин.

Рис. 1. – Функціональна схема виробництва сирного десерту з облепіхою



Було розроблено технологію сирного десерту із додаванням ягід облепіхи у кількості 25 % до маси готового продукту (Рис. 1). Дослідження реологічних показників збитої маси сирного десерту показали, що додавання ягід облепіхи, які містять до 1,5% пектинових речовин дозволило повністю виключити з рецептури желатин без суттєвих змін структурно-механічних властивостей готового продукту.

Таким чином, використання цінної місцевої ягідної сировини – облепіхи є доцільним для розширення асортименту десертів з підвищеною харчовою цінністю для закладів ресторанного господарства.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Калугіна І.М.

Література

1. Дослідження структури заморожених солодких страв з фейхоа / І.М. Калутіна, Л.М. Тележенко, Н.А. Дзюба, Л.О. // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях: зб. Наук. пр. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін.-т». – Харків: НТУ «ХПІ», 2018. – № 16 (1292) 2018. – С.151-156.
2. Новые технологии биологически активных растительных добавок и их использование в продуктах иммуномодулирующего и радиозащитного действия: монография / [Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, В. В. Погарская и др.]. – Харьков; Киев: Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Киевск. нац. ун-т пищ. технологий, 2002. – 202 с.

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОБІВ ФЕНУГРЕКУ Доценко Ю.І.....	80
СУЧАСНИЙ РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – АНАЛІЗ,ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ РІШЕННЯ Дубина А.А., Гудзь Я.О.....	82
ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ОРГАНІЧНИМИ КОМПЛЕКСАМИ БИОМЕТАЛІВ Пислар Т.В.	83
ДІЄТИЧНІ І ТЕРАПЕВТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН Гуревич О.Д.....	84
ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ОБЛЕПІХОЮ Мозгалова Я.В.....	86

РОЗДІЛ 4 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВИЗНАЧЕННЯ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ ПІДПРИЄМСТВА: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ Квашенко А. Ю.....	90
ШЛЯХИ НАРОЩУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКІВ ЧЕРЕЗ ЕНЕГАСТРОТУРИ В М.РЕНІ Мільчева Н.С.,.....	92
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ КОМУНАЛЬНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ В УКРАЇНІ Кривцов М.В.	94
СПОЖИВЧІ ВПОДОБАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ВИНА. Цибак С.	95

РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СУРІМІ Борзих О.В.	99
ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПИВА СВІТЛИХ СОРТІВ Драганюк Д.О.....	100
НОВИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОНСЕРВНИХ ЦЕХІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ Мальцев О.О.	101
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА Якімова Д.М.....	103

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65