

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

Технологія вологотеплового оброблення м'ятки для максимального виходу виноградної олії і зменшення вмісту у ньому супутніх ліпідів у вигляді електроактивованої рідини отриманої з водного розчину NaCl є надзвичайно актуальною.

Вихід олії з виноградної насіння у середньому за даними підприємства ТОВ «АВА» Одеський завод кісточкових та рослинних олій за 2016 – 2017 роки становив в середньому з різних сортів виноградної насіння не більше 14,05 %. Даний спосіб оброблення м'ятки дозволить збільшити вихід олії на 4,20 % при вологості 6,65 % та 0,25 % засміченості.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Котляр Є.О.

ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА У КОСМЕТИЦІ

Климентьєва І.О., аспірант

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Продукти бджільництва – це не тільки їжа і ліки, але і чудові косметичні засоби. Здавна вони використовувалися при приготуванні різних омолоджуючих, поживних, зволожуючих кремів, мазей і масок.

До речі, слово «kosmetike» перекладається з грецької як «мистецтво прикрашати», проте до цього поняття включаються не тільки косметичні засоби, а й процедури для усунення тих чи інших недоліків (профілактика шкірних захворювань, попередження старіння шкіри та ін.)

І навіть сьогодні висока біологічна активність продуктів бджільництва робить їх незамінною складовою частиною багатьох косметичних засобів.

Мед широко використовується у сучасній косметиці. Він нормалізує харчування шкірних покривів, стимулює кровообіг та обмінні процеси, сприяє відновленню пошкоджених шкірних покривів, підвищує стійкість до дії несприятливих факторів зовнішнього середовища, у тому числі до мікроорганізмів. За рахунок підвищення потенціалу клітин, що забезпечують місцевий імунітет, відбувається омолодження шкіри, прискорення відновлення клітин. При нормалізації мікрокапілярного кровообігу відзначається поліпшення загального тону шкірних покривів.

Маски на основі меду готують, як правило, з додаванням яєчного жовтка, соку лимона, гліцерину, сиру, сметани. Вони попереджають виникнення зморшок. Перед тим як накласти маску, необхідно очистити обличчя і тіло водою або спеціальним лосьйоном.

З віком шкіра втрачає свою еластичність, процеси відновлення тканин (регенерація) сповільнюються. Використання у косметичних засобах маточного молочка, що містить протеїни, жири, різноманітні вітаміни і гормони, сприяє поліпшенню життєдіяльності клітин шкіри. Такі креми володіють ще тонізуючим ефектом.

Окремо варто сказати про креми після гоління з додаванням маточного молочка, які дуже швидко всмоктуються шкірою, мають антимікробну і протизапальну дію, добре знімають роздратування, що виникає після гоління, і створюють відчуття прохолоди.

Креми і лосьйони, що містять квітковий пилок, мають високу поживну активність і протизапальні властивості. Вони добре захищають шкіру від передчасного старіння.

Дуже ефективні при різних захворюваннях ясен і зубів зубні пастки з додаванням прополісу, які завдяки своїм протівірусним властивостям, перешкоджає накопиченню мікроорганізмів у зубні щітки.

Бджоли збирають прополіс з різних рослин, що обумовлює вартістю його складу і у патогенних мікроорганізмів відсутня можливість пристосуватися до нього. Додавання прополісу до мила дозволяє уникнути відчуття сухості та стягнутості шкіри, знищує шкідливі мікроорганізми, що знаходяться на шкірних покривах, не порушуючи при цьому природної мікрофлори.

Віск у парфумерній промисловості використовується для отримання ефірного масла, яке за якістю не поступається рожевому маслу. Цей продукт медоносної бджоли здавна застосовується у косметичці. У ньому містяться органічні кислоти, вітамін А, а також присутні речовини, які перешкоджають розмноженню мікробів. Бджолиний віск зовсім нешкідливий, його додають до зубних паст, твердих дезодорантів і для підтримки певної консистенції до кремів та мазей, а також використовують у декоративній косметичці (туш і губна помада). Багато компаній світу виробляють різні косметичні засоби, основою яких є продукти бджільництва.

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

ФЕРМЕНТОВАНІ КОМБІНОВАНІ ДЕСЕРТНІ СИРКОВІ ПРОДУКТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ

**Климентьєва І.О., аспірант, Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Поліпшення структури харчування і здоров'я населення є однією з головних концепцій державної політики України і провідних країн світу. Одним з пріоритетних напрямків у вирішенні цього питання є розробка нового покоління харчових продуктів, збалансованих за хімічним складом, до складу яких входять про- і пребіотики, спрямовані на зміцнення захисних функцій організму людини і зниження ризику дії шкідливих факторів.

Сучасна людина споживає недостатню кількість необхідних для здоров'я і активного способу життя речовин у результаті монотонізації раціону, втрати його різноманітності та зведення до вузького стандартного набору кількох основних груп продуктів і страв. Шляхом вирішення даної проблеми є розробка і впровадження у виробництво технологій ферментованих комбінованих продуктів зі збалансованим хімічним складом, з підвищеними пробіотичними властивостями, тривалим терміном зберігання із використанням вітчизняної молочної та рослинної сировини.

За основу для створення комбінованих продуктів доцільно використовувати сир кисломолочний, оскільки він популярний у традиційному раціоні харчування українців і характеризується відмінними функціональними і технологічними властивостями. Сир кисломолочний і вироби з нього є збалансованими за складом, харчовою і біологічною

ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАКЦІЇ БАР ІЗ ЖУРАВЛИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ WEB-ДОДАТКУ	
Дец Н.О., Дец Д.В., Петкова Н.В.	122
МОРОЗИВО ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Скрипніченко Д.М., Кравчук В.В.	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ ГЕЛЬ-ШАМПУНІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Донченко В. В.	125
ЗБІЛЬШЕННЯ ВИХОДУ ОЛІЇ З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗА РАХУНОК ОБРОБЛЕННЯ М'ЯТКИ РОЗЧИНОМ NaCl	
Здоренко К.С., Чебан Л.І.	126
ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА У КОСМЕТИЦІ	
Климентьева І.О.	127
ФЕРМЕНТОВАНІ КОМБІНОВАНІ ДЕСЕРТНІ СИРКОВІ ПРОДУКТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ	
Климентьева І.О., Ткаченко Н.А.	128
СИРОВАТКОВИЙ НАПІЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Сагієнко М.С.	129
ЯКІСНА КОСМЕТИКА МОЛОДІ ЯК СХОДИНКА ДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Малицька Т.Ю.	131
ЯКІСНЕ ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НА ВСЕ ЖИТТЯ	
Мушат О.О., Мушат Т.О.	132
МОДЕЛЮВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ КУПАЖУ САЛАТНИХ ОЛІЙ	
Попик А.О.	133
ТОПЛЕНЕ МАСЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Попова І.М.	134
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ СКРАБІВ ТА «ЖИВИХ» МАСОК, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Радіо М.І.	135
РОЗСІЛЬНИЙ СИР СУЛУГУНІ ІЗ СПЕЦІЄЮ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ КУЛЬТУРАМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Трембач А.Е.	136
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НИЗКОЛАКТОЗНОГО МОРОЖЕНОГО	
Трубникова А.А.	137
БІЛКОВЕ МОЛОКО З ДОДАВАННЯМ КАВИ – ДОСТУПНИЙ АНАЛОГ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Турчин В.В.	139

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848