

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-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

на чотири основних групи: спортивні, енергетичні, напої групи «здоров'я» і нутрицевтичні напої.

На вітчизняному ринку лідируючу позицію займають напої групи «здоров'я», які в основному представлені соками і їх різноманітними комбінаціями, у великій кількості представлено енергетичні і спортивні напої.

Емульсійні ж напої відносять до нутрицевтичних, як напої підвищеної харчової цінності з вираженою біологічною активністю. Варто відзначити, що ця категорія напоїв поки що не виготовляється у нашій країні через обмежений вибір натуральних харчових водорозчинних емульгаторів, які мають високі міцелярні параметри.

Емульсійні напої – це багатокомпонентні системи, до складу яких обов'язково входить ліпідна частина, основною перевагою цих продуктів є потенційна можливість взаємного збагачення інгредієнтів системи, що дозволяє таким напоєм ільшою мірою відповідати формулі збалансованого харчування. На сьогодні розроблено велику кількість напоїв з емульсійною структурою, але в основному це газовані напої, до складу яких входять ефірні олії.

При виробництві емульсійних напоїв виникає ряд завдань, до яких належать: вибір компонентів і вивчення їх взаємодії; вивчення впливу компонентного складу на структуру отриманої емульсії та її зміни під час зберігання; вибір оптимальних стабілізаторів системи та їх концентрація; визначення вмісту масла, виду і концентрації емульгатора, а також способу введення фаз; встановлення оптимальних технологічних параметрів, як-то: температурні режими, різниця тисків гомогенізації, кількість її циклів тощо.

Вирішення цих завдань дозволить виготовляти емульсійні напої, які відповідатимуть поставленим вимогам і стандартам щодо безалкогольних напоїв. Такий вид продуктів є, безумовно, інноваційним і дозволяє використовувати сировину багату на жиророзчинні вітаміни або вносити штучні вітаміни А, D, E, K, Q, засвоєнню яких буде сприяти жирова фаза продукту. Внесення різних олій або їх поєднання дозволить контролювати вміст ПНЖК, і що найголовніше – співвідношення омега-3 і омега-6 жирних кислот.

Наук. керівник – д-р техн. наук, професор Д'яконова А.К.

ДЕСЕРТИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Шевченко О.О., студент ОКР «Магістр» факультету ІТХРГіТБ

Поплавська С.О., зав. лабораторії кафедри ТРiOX

Одеська національна академія харчових технологій

Здоров'я людини та відновлення його організму тісно пов'язано з раціональним харчуванням. Розробка продуктів, які мають збалансований хімічний склад та високу біологічну цінність, є сьогодні актуальною.

Середньостатистична тривалість життя в нашій країні майже на 25 років менша ніж в Японії. Тому вивчення традицій та особливостей раціону харчування японців буде доцільним при розробці нових нетрадиційних продуктів харчування, до яких відносяться рослинні десерти.

Традиційні японські ласощі відрізняються від звичайних кондитерських виробів тим, що готуються виключно із натуральних компонентів: рисового тіста, бобової пасту, олійного насіння, зернових, фруктово-овочевої сировини, а також водоростей агар-агар. Крім того, в десерти вагасі входять горіхи, каштани та сухофрукти. В якості підсолоджувача з 1982 року в Японії використовують стевію. Деякі вчені саме із цим пов'язують високу тривалість життя японців. Сьогодні майже половина продуктів харчування японців містить стевію.

Стевія нетоксична в порівнянні з синтетичними підсолоджувачами, добре переноситься людиною, не має побічних ефектів при концентрації глікозидів до 2 мг/кг маси тіла, має добрі смакові якості, доступна за ціною. Стевію використовують при покращенні раціонів харчування хворих з порушеннями вуглеводного обміну, при серцево-судинних захворюваннях, а також для їх активної профілактики. Стевія нормалізує роботу печінки та жовчного міхура, має кардіотонізуючий ефект, оказує протизапальну дію, стримує ріст хвороботворних бактерій та патогенних мікроорганізмів.

Листя стевії містять компоненти, які обумовлюють її унікальні лікувально-профілактичні властивості: стевіозид, флавоноїди, водорозчинний хлорофіл, органічні кислоти, незамінні амінокислоти, вітаміни групи В, вітамін Р, мікроелементи, ефірну олію та багато інших.

Традиційні японські ласощі відрізняються вишуканою формою та кольором. Тістечка із бобових мають форму квітів, фруктів, фігурок птахів та тварин. Вагасі – це свято для очей, народжене красою кольору і форми, яке нагадує нам природу та змінність сезонів на протязі року.

Саме поєднання ніжних органолептичних властивостей, вишуканої форми, збалансованого хімічного складу та високої біологічної цінності десертів на основі рослинної сировини послужило критеріями при розробці десертів для профілактичного харчування при виконанні наукової роботи на кафедрі ресторанного та оздоровчого харчування. Десерт поєднує такі компоненти: горіхи, насіння соняшника, суфле із фруктів, гідро колоїди, рисову пасту. Форма десерту – шароподібна.

Технологія виробництва десерту дозволяє використовувати її в закладах ресторанного господарства та заготівельних кухнях. Зберігати виготовлений десерт рекомендовано в холодильнику до 12 годин або в морозильній шафі більш тривалий час.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Колесніченко С.Л.

ДЕСЕРТИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Шевченко О.О., Поплавська С.О.....	183
СТВОРЕННЯ НАПОЮ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ З ДОДАВАННЯМ БАНАНОВОГО ТА МОРКВ'ЯНОГО СОКУ Шляхтова А.В.....	184
ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА БАГАТОКОМПОНЕНТНОГО М'ЯСНОГО ПАШТЕТУ З РОСЛИННИМИ ЗАМІННИКАМИ Гарванко М.Р.....	186
КАЧЕСТВО М'ЯСА И СВЯЗАННОЕ С НИМ ЗДОРОВЬЕ ЛЮДЕЙ Кузьменко Ю.Я.....	187
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ПЕЧІНКОВО-РОСЛИННИХ СУМШЕЙ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ Крисанова А.М.....	188
ГЛЮКОНАТ НАТРІЮ – АЛЬТЕРНАТИВА ФОСФАТАМ Ліпська З.І.....	189
ВЛИЯНИЕ ВОДЫ НА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ Лотоцкий Е.В.....	190
ВПЛИВ УЛЬТРАЗВУКУ НА МИКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ Слободенюк Н.О.....	191
ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗАЛІЗОМІСТКОЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ Пастух М.В.....	192
ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА В ПЕРЕДЗАБІЙНИЙ ПЕРІОД Цигура В.В.....	193

РОЗДІЛ 4 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Буйлук А.О.....	196
ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ХМЕЛЯ Гнатовская Д.А.....	197
ВСТАНОВЛЕННЯ НЕСТАЛОЇ РІВНОВАГИ У ГОРІЛКАХ ЗА ДОПОМОГОЮ ¹ H ЯМР СПЕКТРОСКОПІЇ Кузьмін О.В.....	198
ВИНО – ЧАСТЬ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ Кучухидзе А.З.....	199