

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

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, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

of the squid in the longitudinal section are very thin, densely arranged, sometimes intersect. Collagen fibers are found only in the lower layer of the skin.

Taking into account the technological features of the raw materials, a series of experiments was carried out. The influence of the composition of the model compositions on the change in the rheological properties of the food system has been determined. As a component that allows you to change the rheological properties, the system used a gelling composition (Utility patent No. 146009 U Ukraine, IPC (2020.01) A23L 29/00, A23L 27/00 No. 2020 05600; Application. 31.08.2020). Method for production jelly filling for fish culinary product. Such a composition not only improves the rheology of the finished product, but also gives it therapeutic and prophylactic properties, increases its biological value.

Scientific advisers - Manoli T., Ph.D., Assoc.,
Nikitchina T., Ph.D., Assoc.,
Miroshnichenko H., Ph.D., Assoc.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ДЕСЕРТУ ДІАБЕТИЧНОГО НАПРАВЛЕННЯ

**Акопян А.З. студентка IV курсу факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м.Одеса**

На сьогоднішній день функціональні десертні страви користуються великим попитом серед відвідувачів закладів ресторанного господарства. Смаки споживачів завжди змінюються, тому більшість закладів ресторанної сфери слідкує за тенденціями на світовому ринку, щоб створити десертну страву яка здатна привернути увагу та бути корисною для здоров'я людини.

Правильне харчування важливе при дуже багатьох захворюваннях, однак, саме при цукровому діабеті воно виділяється як самостійний метод лікування, який грає не меншу роль, ніж цукрознижувальні препарати - таблетки або інсулін. Різні речовини використовуються по-різному, але схожим залишається одне: кожен з'їдений нами продукт здатний, в залежності від його складових, забезпечити наш організм певною кількістю енергії та будівельних матеріалів. Їжа, що надійшла в шлунково-кишковий тракт, відразу включається в обмін речовин, порушенням якого і характеризується

цукровий діабет. Цілком закономірно, що в такому випадку наше харчування вимагає більш уважного до себе ставлення. Так дієта стає лікувальним харчуванням довжиною в життя.

На кафедрі технологій ресторанного і оздоровчого харчування було розроблено десертну страву функціонального призначення, а саме діабетичний торт «Солодка морквинка» до складу якого входять морква, фініки сушені, яйця, вівсяні пластівці, грецький йогурт, сироп топінамбура. Рецептuru даної страви розглянемо у таблиці 1.

Таблиця 1 – Рецептuru торта «Солодка морквинка»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	
		Брутто	Нетто
1	Морква	80	65
2	Фініки сушені	20	15
3	Сироп топінамбура	20	20
4	Вівсяні висівки	20	20
5	Яйця	1/4 шт	10
6	Грецький йогурт	20	20
	Маса готової страви		150

Приготування діабетичної десертної страви, а саме торта «Солодка морквинка» відбувається у наступному порядку: підготовка моркви та фініків; збивання яєць з грецьким йогуртом; випікання торта; збивання крему для торта; формування готової страви.

Оскільки солодкі страви швидко вбирають в себе різні сторонні запахи, тому для приготування їх виділяють окреме обладнання та інвентар. Не можна використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір солодких страв і з'являється присмак металу. Спочатку моркву сортують, очищають від шкірки та промивають. Промиту моркву обсушують і нарізають кубиками на дощечці. Далі нарізану моркву подрібнюють за допомогою блендера PHILIPS Viva Collection HR2657/90. До моркви додають підговлені фініки, подрібнені вівсяні пластівці та взбиті яйця, перемішують та відправляють у форму для випікання. Випікання проводять в духовій шафі Bosch HBJ558YB0Q за режимом: температура 180 °С, тривалість 20 хвилин. Після випікання корж залишають для охолодження при кімнатній температурі і далі виконують оформлення десерту для відпускання, використовувачи вже притовлений крем з грецького йогурту та сиропу топінамбура і декоруючі елементи.

Торт «Солодка морквинка» має наступні функціональні властивості: приємний смак; позитивний вплив на організм(має безліч вітамінів, мінеральних речовин, БАП); антиоксидантні властивості; профілактичний вплив щодо певних захворювань; джерело харчових волокон; інгредієнти підібрані таким чином, що його можуть вживати

діабетики (у помірній кількості); абсолютна нешкідливість.

Застосування овочів у раціональному і дієтичному харчуванні як в закладах ресторанного господарства, так і в побуті дозволить оздоровити населення країни без витрат на придбання коштовних медичних препаратів. Розроблений десерт можна рекомендувати всім віковим категоріям (за винятком немовлят) споживачів як функціонально збагачений десерт.

Наукові керівники – канд.техн.наук, доцент Біленька І.Р.,
канд.техн.наук, ст.викладач Лазаренко Н.А.

ТРЕНД СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ — ВЕГЕТАРІАНСТВО

**Бендина В., студент III курсу, спеціальності «Харчові технології»
Факультету товарознавства управління та сфери обслуговування
Львівського торговельно-економічного університету**

Змінюється світ, а разом з ним змінюється і культура споживання продуктів харчування. Тренд сьогоднішнього дня — рослинна їжа, вегетаріанство. В Україні цей напрямок харчування набуває усе більшої популярності [1]. Вітчизняні заклади харчування лише освоюють цей напрямок. Однак, Львів може похвалитись кафе та ресторанами, де вегетаріанські страви настільки апетитні та смачні, що хочеться повертатися туди знову та знову.

Кафе «Dogs Like Ducks», яке відкрили у Львові у листопаді 2017, цьогоріч увійшло до списку кращих вегетаріанських закладів світу. І це єдине українське кафе в авторитетному рейтингу Best Vegan Restaurants Worldwide. Головні страви в «Dogs Like Ducks» – авторські вегетаріанські страви, виготовлені за рецептами розробленими власниками даного кафе. Не менш цікавим є ресторан «Vega Room» – заклад типової домашньої веганської кухні та просто затишний куточок, де також можна весело провести дозвілля, граючи в настільні ігри чи просто спілкуватись з друзями. В меню закладу поєдналися як типові українські голубці, вареники та деруни, так і страви фастфуду, різноманітні смузі та десерти. Інше вегетаріанське кафе «Green» розташоване в центрі Львова й милує своїх гостей оригінальним інтер'єром, виконаним у насичених зелених відтінках із оздобленням з натурального дерева. Зали прикрашені живими квітами й фруктовими деревами. У меню відвідувачам пропонують великий вибір вегетаріанських, веганських і сиродських страв, серед яких

БОРОШНО НУТОВЕ – ОСНОВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Вакуленко А.В.....	68
ГАРБУЗОВІ ВИСІВКИ ЯК ЗБАГАЧУВАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ БОРОШНЯНО-КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Діканова О.В.....	70
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	72
WAYS TO CORRECT SENSORY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF FRUIT DRINKS WITH NATURAL BIOPOLYMERS FOR HEALTHY FOOD RESTAURANTS Dotsenko Yulia, Kurishova Anastasia	72
COMMODITY CHARACTERISTIC OF SQUID DISH WITH USING BIOTECHNOLOGICAL TECHNIQUES AND SOUS VIDE Nikitchina Antonina, Volkova Karolina	73
ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ДЕСЕРТУ ДІАБЕТИЧНОГО НАПРАВЛЕННЯ Акопян А.З.....	75
ТРЕНД СУЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ — ВЕГЕТАРІАНСТВО Бендина В.....	77
НАПІЙ ІМУНОСТИМУЛЮЮЧОЇ ДІЇ З КАЛИНОЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Боброва О.Я.....	80
WELLNESS-НАПОЇ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА РАЦІОНУ СУЧАСНОЇ ЛЮДИНИ Гудзь Я.О.....	82
POST-COVID: ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Дорожко В. В.....	84
МЕЛАНІН ЛУШПИННЯ СОНЯШНИКА: ОТРИМАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА Дорохтей В. В.....	86
БЕТАЛАЇНИ ЯК НАТУРАЛЬНІ ХАРЧОВІ БАРВНИКИ ТА ІНДИКАТОРИ ЧАСУ І ТЕМПЕРАТУРИ Закідишева Л. А.....	88