

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**

видної залози; позитивний вплив використання у геродієтах та при дієтах під час реабілітації.

Перспективи розробки продуктів збагачених білком, шляхом додаванням у їх склад бобових культур, є доволі актуальними, але потребують ретельного дослідження та аналізу. Нами запропоновано для підвищення харчової цінності виробів використувати борошно з насіння бобових культур (цільнозмолотий нут, квасоля або порошок насіння пажитника). Було вирішено почати розробки крекерів з додавання бобових культур, які змогли б покращити ситуацію з недостанім отримання білків з їжею у людей різних верств населення України, а також змогли б покращити щоденний раціон вегетаріанців. В ході роботи було підібрано сировину та експериментальним шляхом заміни пшеничного борошна на квасолеве пюре, нутове борошно та насіння пажитника, нам вдалось досягти бажаних результатів. Під час роботи було підібрано оптимальні волого-термічні режими первинної обробки бобових культур, а також термічний режим для випікання крекерів. Внаслідок чого, було вирішено продовжувати розробки саме з використанням у складі тіста квасолевого пюре та насіння пажитника. В якості основи для крекерів було обрано класичну рецептуру з пшеничним борошном.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Атанасова В.В.

Література

1. Кудинов, П. И.; Щеколдіна, Т. В.; Слизька, А. С. Сучасний стан і структура світових ресурсів рослинного білка. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2012, 329.5-6.
2. Лисиков, Ю. А. Амінокислоти в харчуванні людини. Экспериментальная и клиническая гастроэнтерология, 2012, 2.
3. Тимошина И. А., Павиченко О. В., Филиппова О. В. Популяционный и генетический анализ пищевых предпочтений среди жителей Украины //Фактори експериментальної еволюції організмів. – 2015. – №. 16. – С. 236-240.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Локатирьова О.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій

На сьогодні, у зв'язку з прискоренням темпу життя, харчування більшості людей відбувається на ходу, що значно збільшує частку некорисного фаст-фуду у раціоні. Напої з концепцією «їжа у стакані» містять сбалансований макро- та мікронутрієнтний склад, є корисною альтернативою фаст-фуду, здатні швидко вгамувати голод та поновлювати енергетичні запаси організму без зайвого навантаження на шлунковий тракт [1]. Звісно, через зручність споживання такі напої мають високий попит серед такої категорії як спортсмени.

Проблемою у технології таких напоїв є наявність у їх складі корисних біополімерів, які, в той же час, значно підвищують в'язкість продукту та сприяють його швидкому розшаруванню[2,3]. Вирішити таке протиріччя можна шляхом використання сучасного обладнання, такого як прилад інтелектуальної кухні «Термомікс».

Термомікс™ від Vorwerk (Рис. 1) це унікальний компактний кухонний прилад, який з легкістю замінює безліч інших приладів і пристроїв, так як він запрограмований

на наступні функції: зважування, блендування, розмішування, подрібнення, змелення, замішування, збивання, помішування, емульгування, готування на пару, варіння та нагрівання до певної температури. Новий Термомікс має унікальні функції керованого приготування за рецептурними чіпами.



Рис.1 – Прилад інтелектуальної кухні Термомікс™ від Vorwerk

Нами підібрані рецептурні компоненти напоїв з високим індексом харчової щільності. Розроблено технологію подрібнення напоїв з використанням приладу інтелектуальної кухні «Термомікс». Визначено вплив компонентного складу продукту на його органолептичну цінність. Проведено сенсорний аналіз та визначено безпечність отриманих напоїв.

Завдяки використанню у технології приготування швидкої корисної їжі приладу «Термомікс» продукт набуває однорідної, гомогенної, тонкоподрібненої, ніжної консистенції, завдяки насиченню системи киснем. Уведення компонентів багатих на рослинні пігменти дозволяє надати продуктам природного, приємного забарвлення.

Отже, використання сучасного обладнання у технології напоїв для спортсменів, дозволяє підвищити вміст біополімерів та біологічно активних сполук у готовому продукті, надати йому плинної рівномірної консистенції, та запобігти розшаруванню.

Наукові керівники: проф. Тележенко Л.М., доц. Козонова Ю.О.

Література

1. Доронин А.Ф., Шендеров Б.А. Функциональное питание / А.Ф. Доронин, Б.А. Шендеров. М.: Грантъ, 2002. – 295 с.
2. Уиллет У. Химия здорового питания / У. Уиллет, П. Скеррет. – Минск: Попурри, 2014. – 352 с.
3. Барановский А. Ю. Диетология / А. Ю. Барановский, Э. А. Кондрашина, Н. И. Назаренко. – Санкт-Петербург: Питер Спутник врача, 2008. – 894 с. – (3 издание).

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

**Ляшенко О.С., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сьогодні кава є одним із улюблених та широко вживаємих напоїв майже у всіх країнах. У світовій торгівлі кава займає одну з перших позицій, поступаючись лише нафті. Кожен день людство випиває більше двох мільярдів чашок кави. Більше за всіх споживають каву жителі скандинавських та середземноморських країн[1; 2]. Згідно

УСТАНОВКА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БІОСОРБЕНТІВ, ПРИЗНАЧЕНИХ ДЛЯ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ	
Новосельцева В.В.	59
ВПЛИВ рН НА РОЗВАРЮВАНІСТЬ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ	
Синиця О.В.	60
ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ВОДИ З НЕТРАДИЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	
Шаповал Є.О.	62

РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR THE PRODUCTION OF DIET DRINKS BASED ON WOOD JUICES	
Martyniuk A.	65
ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ДИСБІОЗУ	
Коваль А.О.	66
ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ	
Упир А.С.	68
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОБОВИХ В ХАРЧУВАННІ ВСІХ ВЕРСТВ НАСЕЛЕННЯ	
Миرونчук І.О.	69
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Локатирьова О.В.	70
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВУ РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Ляшенко О.С.	71
НЕТРАДИЦІЙНА ЗЕРНОВА СИРОВИНА У КУЛІНАРНИХ БОРОШНЯНИХ ДЕСЕРТАХ	
Чавдар О.В.	73
ПРОБЛЕМА РАДІОЗАХИСТУ НАСЕЛЕННЯ КРАЇНИ ТА СУЧАСНИЙ РИНОК РАДІОПРОТЕКТОРІВ	
Бурдейна К.	75
ТРАДИЦІЙНА ВІТЧИЗНІНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ СТРАВ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Добрук Б.В.	77
ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ БАРВНИКІВ – АКТУАЛЬНЕ ПИТАННЯ УЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Мідяновська Ю.Ю.	78
СТРАВИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ З КОМПЛЕКСАМИ ФІТОКОМПОНЕНТІВ	
Подлісецька С.О.	79

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