

**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**

татньої популярності, особливо якщо випустити такий засіб в упаковці, яка буде використовуватися лише один раз, що дасть змогу поширити його у масове виробництво без високих витрат.

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

ЗБІЛЬШЕННЯ ВИХОДУ ОЛІЇ З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗА РАХУНОК ОБРОБЛЕННЯ М'ЯТКИ РОЗЧИНОМ NaCl

**Здоренко К.С., Чебан Л.І., студенти СВО «магістр» факультету ТіТХПтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Розроблена технологія, яка включає вологотеплове оброблення м'ятки електроактивованою рідиною, отриманою з водного розчину NaCl. З метою покращення технологічного процесу, підвищення виходу олії та її якості.

Важливим етапом підготовки олійного матеріалу перед пресуванням є вологотеплова підготовка. Для інтенсифікації процесу був обраний спосіб вологотеплового оброблення із застосуванням зволоження електроактивованою рідиною.

Попередньо готували електроактивну рідину шляхом електролізу (1,0 – 5,0) % водного розчину NaCl при силі струму (1,0 – 1,5) А, напруга струму не більше 36 Вт і швидкості потоку рідин в електролізері католіту від 5 до 10 см³/год, аноліту від 2 до 3 см³/год. Дані умови електролізу дозволяють отримати електроліт – аноліт з показниками наведеними у таблиці 1.

Таблиця 1 – Показники якості аноліту

Найменування показника	Аноліт
Активна кислотність, рН	1,5 – 2,5
Окислювально-відновлювальний потенціал (ОВП) (щодо хлорсрібного електроду порівняння), Вт	(+60) – (+120)
Масова частка NaCl, %	0,05 – 1,5

При одноразовому пресуванні виноградних кісточок ефект видалення олії на пресах значною мірою визначається ступенем їх подрібнення і глибиною розкриття клітинної структури.

Для рівномірного розподілу введеної до м'ятки вологи і витіснення олії на поверхню її частинок зволоження у пропарювальному шнеку проводять одночасно гострою парою і конденсатом.

При зволоженні м'ятки вода, потрапляючи на поверхню частинок, проникає до меж розривів масляних плівок і поглинається гідрофільною поверхнею частинки. Олія, що знаходиться на цій поверхні, витісняється.

У результаті вологотеплового оброблення відбуваються певні фізико-хімічні зміни у м'ятці і структурі її частинок. Ці зміни покращують ефективність вилучення олії, яка у м'ятці знаходиться у зв'язаному стані. Цей зв'язок олії з нежировим комплексом ядра проявляється у наявності поверхневої, капілярної олії і олії у незруйнованих клітинах.

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.

Павлюченко В.О.	104
ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Петрищенко К.Р.	105
КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Проданова Г.О.	106
СУПИ-ПЮРЕ - ЯК ОСНОВА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Пушка О.С.	107
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ	
Стоянова А.І.	109
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Устименко О.	110
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ	
Факір С.О., Золовська О.В.	111
КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЦЦИ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я	
Чернышева М.В.	112
КОМБІНОВАНИЙ НАПІЙ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЮ СИРОВИНОЮ	
Юденко О.А.	113

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

СКРАБ НА ОСНОВІ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ З МІНЕРАЛЬНИМИ ЕКСФОЛІАНТАМИ	
Власюк К.В., Ульянов О.О.	116
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Гаврилова І.В.	117
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ	
Ганічева А.Ю.	118
ВЗГЛЯД НА КОСМЕТИЧЕСКИЙ УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА С ПОЗИЦІЇ ЗДОРОВ'Я МОЛОДІЖИ	
Горкавченко Ю.К.	120
НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Климентьева І.О., Нетудихата К.О.	121

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**