

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО



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:

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

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,

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

від 0,5 до 1 %, що є необхідним для проведення якісної термізації. Технологічні параметри проведення термізації: 70 °С протягом 2 хвилин.

Дослідження мікробіологічних показників якості зразків десерту «Топітоша» показали, що до 5 діб зберігання не відбувається розвиток пліснявих грибів та дріжджів.

При зберіганні протягом 8 діб було виявлено початок розвитку дріжджів та пліснявих грибів. Тому рекомендований термін зберігання становить 5 діб за температури 5 °С. Встановлено, що за рахунок проведення термізації десерту «Топітоша» термін його зберігання збільшується з 36 годин до 5 діб за температури 5 °С.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Тележенко Л.М.

ВЛАСТИВОСТІ ІМІТАТОРУ ЖИРУ З БІЛКІВ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ

**Капчан В.І., студент V курсу факультету ІТХРГІТБ
Одеська національна академія харчових технологій**

Біологічна цінність молочної сироватки за визначенням проф. Петровського, може бути охарактеризована формулою: «минимум калорий при максимуме биологической ценности». Сироваткові білки є собою джерелом амінокислот зі збалансованим амінокислотним складом. Їх введення до складу продуктів стимулює синтез білка в м'язах, що сприяє нарощуванню м'язової тканини і сили.

Деякі амінокислоти (особливо лейцин), які входять до складу сироваткових білків, при потрапленні в організм впливають на гомеостаз глюкози і мають інсулінотропну дію (стимулюють транспорт глюкози до м'язової тканини), стимулюють ресинтез глікогену у м'язах та печінці. Споживання на ранній стадії реабілітації напоїв, до складу яких входять вуглеводи і сироваткові білки або його гідролізати, сприяє відновленню м'язового білка і запасу глікогену більш ефективно у порівнянні зі споживанням напоїв тільки на вуглеводневій основі.

Сироваткові білки багаті цистеїном, тому вони є ідеальним інгредієнтом при виробництві добавок та функціональних продуктів для підтримання печінки. Цистеїн є лімітуючою амінокислотою, попередником глутатіону – сильного антиоксиданту, який знижує небажаний ефект радіаційного опромінення, онкологічної хіміотерапії і токсинів, наприклад, алкоголю. У якості нейтралізатора важких металів він сприяє лікуванню захворювань крові та печінки. Глутатіон відіграє важливу роль у попередженні захворювань раку печінки; призупиняє процеси старіння.

Сироваткові білки впливають на процес травлення, обмін речовин і вагу тіла. Сироватка стимулює синтез лептину (гормону насичення). Гормон насичення, який синтезують клітини шлунково-кишкового тракту за умови потраплення у нього білкової їжі, всмоктується у кров і пригнічує відчуття голоду. Таким чином, функціональні продукти, які містять сироватковий білок, можливо використовувати людям із зайвою вагою.

Гідролізати сироваткових білків містять велику кількість біоактивних пептидів, які проявляють лікувальну дію при гіпертонії, захворюваннях серцево-судинної системи. Компоненти, виділені із сироваткових білків, ефективні також при лікуванні ВІЛ-

інфекції, онкологічних і ниркових захворюваннях, а також можуть відігравати роль імуномодуляторів.

Так α -лактальбумін, який використовують як добавку при лікуванні ниркових захворювань, корегує низький рівень сироваткового альбуміну і гемоглобіну у крові.

Лактоферин, який входить до складу сироваткових білків, застосовують при зниженому імунитеті, де він відіграє роль імуномодулятора.

Капа – казеїнглікомакропептид, можна використовувати при виробництві продуктів і напоїв для людей, які страждають на фенілкетонурію. Це єдиний відомий дієтичний білок, який не містить ароматичних амінокислот, у тому числі й фенілаланін.

Із концентрату сироваткових білків пропонується виробництво мікропартикуляту – імітатору жиру. В основу виробництва покладено можливість сироваткового білка формувати мікрогранули (нанокластери) при нагріванні вище температури денатурації в умовах сильного зсуву.

Наукові керівники – д-р техн. наук, професор Телешенко Л.М.,
канд. техн. наук, доцент Дідух Г.В.

ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ

Колесник В.В., студентка III курсу факультету ТЗХКВКІБ
Одеська національна академія харчових технологій

Здорове харчування – одна зі складових здорового способу життя. Від того, що ми їмо залежить загальний стан організму, тому що існують продукти як корисні, так і шкідливі. Обираючи в свій раціон корисні продукти, ми покращуємо здоров'я, допомагаємо організму бути більш міцнішим і витривалішим, подовжуємо життя. А от неправильне харчування може призвести до сумних наслідків і цілого букету хвороб таких як цукровий діабет, серцево-судинні захворювання, ожиріння, підвищення кров'яного тиску і багатьом іншим. Успішне розв'язання проблеми харчування залежить від створення умов для виготовлення якісних і безпечних продуктів харчування.

Докорінні зміни в структурі харчування людини не дозволяють сьогодні навіть теоретично забезпечити традиційними шляхами організм усіма необхідними речовинами. Це призвело до негативних наслідків у здоров'ї населення економічно розвинутих країн: поширення різних форм ожиріння (надлишкова маса тіла й ожиріння виявляється в 55 % людей старших за 30 років) і, як наслідок, зростання захворювань, в основі яких порушення вуглеводного і ліпідного обмінів – атеросклероз; ішемічна хвороба серця, гіпертонічна хвороба, цукровий діабет; порушення імунного статусу, зокрема з різними видами імунодефіцитів, зі зниженою резистентністю до інфекцій та інших несприятливих факторів навколишнього середовища; збільшення захворювань, пов'язаних з елементарними дефіцитами мінералів і мікроелементів: залізодефіцитна у дорослих і дітей, захворювання щитоподібної залози, які пов'язані з дефіцитом йоду, захворювання опорно-рухового апарату – з дефіцитом кальцію і магнію та ін.

Головною проблемою у харчуванні молоді є вживання продуктів швидкого приготування. Про шкідливість фаст-фудів, солодкої газованої води та інших продуктів харчування, які зажили слави некорисної для здоров'я їжі, застерігають лікарі та прихильники здорового способу життя, чули всі, але не багато хто може відмовитись від їх

ВЛАСТИВОСТІ ІМІТАТОРУ ЖИРУ З БІЛКІВ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ Капчан В.І.....	165
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ Колесник В.В.....	166
БАТАТ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кужиль Н.О.....	167
КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАФФІНУ «ВУПІ ПАЙ» Кушнір Н.А., Копитова В.....	168
ТУРЕЦЬКИЙ КОФЕ «ВКУС ВОСТОКА» Кушнір Н.А., Гончар А.И.....	170
ИММОБИЛИЗАЦІЯ КАК СПОСОБ СТАБИЛІЗАЦІИ БИОКОРРЕКТОРОВ Кушнір Н.А., Назаренко Н.С.....	171
ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛЕКУЛИ КОЛАГЕНОВОГО ПРЕПАРАТУ, ОТРИМАНОГО З ВТОРИННОЇ РИБНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А.....	172
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ КОРЕНЯ ПАСТЕРНАКУ Мельничук Ю.С., Юрова А.А.....	173
АНАЛІЗ СТРУКТУРИ ПИТАННЯ СОВРЕМЕННОГО СТУДЕНТА Меньшова М.С.....	174
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АМАРАНТОВОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КЕКСОВ Бондаренко Я.....	176
К ВОПРОСУ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В ПЕРИОД ОБУЧЕ- НИЯ В ВУЗе Миннахметова А.М.....	177
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЛІКВІДАЦІЇ БІЛКОВОГО ДЕФЦИТУ В РАЦІОНІ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Прокопенко Д.С.....	178
«ХОЛОДНА» ЗВОРОТНЯ СФЕРИФІКАЦІЯ ЯК НОВИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Пшенічнікова Ю.О.....	179
ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ЗАСІБ ВІДНОВЛЕННЯ ПРАЦЕЗДАТНОСТІ СПОРТСМЕНІВ Ренкас А.В.....	180
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КРЕМ-СУПУ ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Сидорук М.О.....	181
ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ НА ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ Чернат В.С.....	182