

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НТБ ОНХАТ

Кальцій	62,00 мг	Вітамін В5	0,208 мг
Магній	20,00 мг	Вітамін В6	0,036 мг
Фосфор	19,00 мг	Вітамін А	290 мг
Натрій	10,00 мг	Вітамін Е	0,015 мг
Мідь	0,095 мг	Енергетична цінність	71.000 ккал

Вплив на організм: завдяки невисокій калорійності, 71 кал на 100 г кумкват є дієтичним продуктом. Його рекомендується вживати тим, хто страждає ожирінням і бажає скинути зайві кілограми. Цікаво, що кумкват надзвичайно корисний і для нервової системи людини. Його можна використовувати для лікування депресій, апатій, неврозів, для зняття синдрому хронічної втоми, для нормалізації емоційного фону, заспокоєння, зменшення чутливості, зняття наслідків стресу та напруги. Вважається, що цей плід неодмінно повинен бути частиною раціону тих людей, які займаються інтелектуальною працею і чиї робочі обов'язки пов'язані із спілкуванням. Недарма древні вважали кумкват їжею мудреців. Тож вживання цих плодів, або застосування, як сировину для збагачення готових страв буде доцільним та дуже корисним, особливо для тих, хто шукає додаткових джерел вітамінів та нутрієнтів в продуктах з малою калорійністю.

Висновок. Проведені дослідження дозволили визначити вплив додавання пюре кумквату на фізико-хімічні та органолептичні показники яблучного самбуку. Було встановлено, що найкраще співвідношення пюре кумквату і яблучного пюре 25% і 75% відповідно.

Наукові керівники: доц. Корецька І.Л., доц. Кравчук Н.М.,
ас. Польовик В.В.

Література

1. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ

Ульянич А.О., студентка II курсу кафедри археології та етнології України
факультету історії та філософії

Одеський національний університет імені І.І.Мечникова, м. Одеса, Україна

В умовах поліетнічного суспільства, усвідомлення етносом своєї спільності і цілісності, своєї самотності і унікальності набуває особливого значення, перш за все, з точки зору збереження етнічної групи. Основа спільності формується ознаками, склад і зміст яких є предметом наукових дискусій. Етнічну унікальність народів можна простежити і через особливості національної кухні, яка тонко і автентично розкриває особливості національної культури харчування, специфічні способи культурного самовираження і самоствердження.

В системі культурних маркерів певного етносу кухня виступає природним національним феноменом, що розвивається стихійно, але відповідно до внутрішніх закономірностей, і являє собою механізм формування етнічної ідентичності на рівні повсякденності. Процес приготування їжі і її прийняття виступають своєрідним

культурним ритуалом, виконуючи який людина усвідомлює себе частиною своєї культури і відокремлює себе від іншої, визнаючи тим самим свою ідентичність. Адже їжа не тільки покликана задовольняти потребу людини, але і є «найважливішим елементом його культурної приналежності». Базова система харчування складається в давнину і володіє значною стійкістю. Саме вона в значній мірі визначає національні особливості їжі різних народів. Національна кухня в сучасних умовах схильна до постійного впливу ззовні, вона вбирає в себе щось нове, модифікується і адаптується до конкретних умов свого існування. Разом з тим, вона є одним з найбільш певних національних ознак, довше інших побутових явищ зберігаючи традиційні особливості і будучи одним з найбільш стійких ознак національної ідентичності. Запозичуючи і видозмінюючись, вона має властивість «вибирати» нові продукти і страви, відкидаючи одні й приймаючи інші, в відповідності зі сформованим національним смаком, під яким розуміється система національних харчових переваг. Вона також має властивість асимілювати запозичені страви, переробляючи їх під свій смак і нерідко ведучи далеко від початкового зразка. В даний час існує багато можливостей для розуміння інших культур, особливостей їхнього менталітету та світогляду, соціального і культурного життя, історичного розвитку. Методологія соціально-гуманітарних наук пропонує великий інструментарій дослідження етнічної ідентичності, що знаходить своє відображення в різних елементах практичної і духовного життя народу, соціального життя. Вивчення особливостей національної культури харчування це важливий фрагмент формування етнічної ідентичності. Національна кухня являє собою сукупність уявлень про харчові переваги певного народу, що вважаються репрезентативними і одночасно специфічними для даного етносу. Уявлення про харчові звички поділяються усіма носіями культури і транслуються далеко за її межі. У культурі конкретного народу саме національна кухня далека від конструювання і здатна зберігати свою унікальну специфіку навіть протягом певного періоду часу.

Значення дослідження поставленого питання пов'язано з тим, що, з одного боку, «поширення наукових знань про їжу, традиції та культуру харчування сприяє вихованню самосвідомості, що особливо важливо в мультикультурному середовищі, а також просуванню ідеї національних цінностей, яка набуває в сучасному світі особливого сенсу для молодого покоління. З іншого боку, знайомство з особливостями національної кухні можна розглядати як найкращий і один з найкоротших шляхів до взаєморозуміння народів, оскільки воно дає можливість досить близько познайомитися з матеріальною культурою етносу та специфікою його світогляду.

Науковий керівник – д.і.н., проф. Сминтина О.В.

Література

1. Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский Н.К. Гены и традиции питания // Этнографическое обозрение. 2009. №3.
2. Зіммель Г. Соціологія трапези / Георг Зіммель // Соціологія: теорія, методи, маркетинг: наук.-теорет. часоп. – 2010. – № 4. – С. 187- 192.[Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit.]
3. Кириленко С. Особенности символизации пищи в современном обществе // Studia aculturatae. - Вып. 3. - С. 109.
4. Павловская А.В. Нужна ли нам наука о еде? / Еда и культура: Сборник статей. - М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. - 362 с.

5. Радаев В. В. Социология потребления: основные подходы / В. В. Радаев // Социологические исследования, 2005. - № 1. - С. 5-18.
6. Хабермас Ю. В поисках национальной идентичности. Философские и политические статьи. - Донецк, 1999.
7. Хантингтон С. Столкновение цивилизаций. - М.: Издательство АСТ, 2003. - 603 с.

НТБ ОНАХТ

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

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. 10,4