

**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**

всім показникам якості та має приємні органолептичні властивості, без додавання небажаних харчових добавок. Ягоди визначаються високим вмістом вітаміну С. Кожен з цих компонентів додає приємного, солодкуватого смаку, особливого аромату, а також корисних властивостей, які так необхідні для зміцнення здоров'я дитини.

Отже, запропоновано для внесення: плоди актинїдії та ягоди ожини. Саме ці компоненти покращують хімічний склад продукту, надають антиоксидантних властивостей.

Показники якості сирків для дітей з додавання вищезазначених компонентів, контролювали стандартними органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними методами.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Кручек О.А.

## **МОДЕЛЮВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ КУПАЖУ САЛАТНИХ ОЛІЙ**

**Попик А.О., студент СВО «магістр» факультету ТгаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Рослинні жири і олії є обов'язковим компонентом їжі, джерелом енергетичного і пластичного матеріалу, тобто вони є незамінними факторами харчування, що визначають його біологічну цінність. У харчуванні людини має значення не тільки кількість, але й хімічний склад вживаних жирів.

При оцінюванні харчової цінності жирів поряд зі співвідношенням насичених (НЖК), моно- (МНЖК) і поліненасичених (ПНЖК) жирних кислот необхідно також враховувати баланс ПНЖК родини  $\omega$ -6 (ліноленова, лінолева, арахідонова) і  $\omega$ -3 (ліноленова, ейкозапентаєнова, докозагексаєнова).

Триацилгліцероли у харчових продуктах повинні містити 10...20 % ПНЖК, 50...60 % МНЖК і 30 % НЖК. Серед ПНЖК співвідношення груп  $\omega$ -6: $\omega$ -3 повинно становити від 4:1 до 10:1.

Однак на сьогоднішній день середньостатистична людина споживає ПНЖК у співвідношенні  $\omega$ -6: $\omega$ -3 від 10:1 до 30:1, що призводить до порушення метаболізму ліпідів.

З метою створення салатних олій для здорового харчування досліджували ряд рослинних олій як найбільш поширених в Україні, так і мало вивчених, які можуть бути використані у якості добавок до купажу рослинних олій, при цьому забезпечуючи необхідний баланс ПНЖК з метою подальшого використання їх у складі композиційної суміші для здорового харчування.

Дослідження жирнокислотного складу олій показало, що жодна з них не володіє збалансованим складом поліненасичених жирних кислот, а отже, не може забезпечити надходження до організму людини необхідних жирних кислот у потрібній кількості і правильному співвідношенні.

При виборі композицій рослинних олій керувалися наступним – співвідношення  $\omega$ -6: $\omega$ -3 жирних кислот у триглицеридах має бути близьким до оптимального, що забезпечує властивості продукту для здорового харчування. З урахуванням собівартості

та можливості імпортозаміщення дорогої сировини вітчизняною, для створення купа-жів було досліджено соняшникову рафіновану дезодоровану, ріпакову рафіновану дезодоровану, кукурудзяну рафіновану дезодоровану та лляну харчову олії.

Встановлено, що найбільше ПНЖК сімейства  $\omega$ -3 міститься у льняній і ріпаковій олії, а сімейства  $\omega$ -6 – у соняшниковій і кукурудзяній.

Рослинні олії з заданим збалансованим складом жирних кислот можна отримати шляхом змішування (купажування).

Для розрахунку складу купажів використовували формулу М.М. Ліпатова з урахуванням вмісту лінолевої і ліноленової кислот в оліях.

У розроблених купажах визначали органолептичні та фізико-хімічні показники (перекисне та кислотне числа) та оцінювали стійкість при зберіганні.

За результатами проведених досліджень для виробництва салатних олій обрано купаж соняшникової та ріпакової олій у співвідношенні 67:33, який має найкращі фізико-хімічні та органолептичні показники.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Дец Н.О.

## **ТОПЛЕНЕ МАСЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'ЯМОЛОДІ**

**Попова І.М., студент СВО «магістр» факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Молочна галузь, до складу якої входять маслоробна, сироробна, молочноконсервна підгалузі, а також виробництво продукції з незбираного молока, на сучасному етапі є однією із провідних у структурі харчової індустрії України.

Актуальним є бажання населення підтримувати здоровий спосіб життя, вживаючи натуральні молочні продукти зі збалансованим хімічним складом.

Одним з представників продукції молочної галузі є топлене масло, виробництво якого у нашій країні ще не набрало певної ваги, як наприклад в Індії або в інших країнах, де воно традиційно входить до системи здорового способу життя і широко практикується в системі Аюрведа.

Аюрведа – «наука життя» – традиційна система, що походить з Південної Азії та нині практикується в інших країнах світу. Назва течії походить від слів – «ауи» – життя і «veda» – знання.

Топлене масло багате жиророзчинними вітамінами, серед яких вітамін А – відповідає за гостроту зору, вітамін Е – має високу антиоксидантну активність та вітамін D – перешкоджає виникненню рахіту, а також інші вітаміни групи В. Такі властивості топленого масла сприятливо впливають на організм. Особливо це актуально для сучасної молоді, наприклад студентів, які не завжди дотримуються здорового способу життя, або правильного режиму харчування, але з часом звертають на це увагу.

Серед мінеральних речовин у цьому маслі є марганець, мідь, цинк, фосфор, калій, натрій, магній і кальцій.

ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАКЦІЇ БАР ІЗ ЖУРАВЛИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ WEB-ДОДАТКУ	
Дец Н.О., Дец Д.В., Петкова Н.В. ....	122
МОРОЗИВО ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Скрипніченко Д.М., Кравчук В.В. ....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ ГЕЛЬ-ШАМПУНІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Донченко В. В. ....	125
ЗБІЛЬШЕННЯ ВИХОДУ ОЛІЇ З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗА РАХУНОК ОБРОБЛЕННЯ М'ЯТКИ РОЗЧИНОМ NaCl	
Здоренко К.С., Чебан Л.І. ....	126
ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА У КОСМЕТИЦІ	
Климентьева І.О. ....	127
ФЕРМЕНТОВАНІ КОМБІНОВАНІ ДЕСЕРТНІ СИРКОВІ ПРОДУКТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ	
Климентьева І.О., Ткаченко Н.А. ....	128
СИРОВАТКОВИЙ НАПІЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Сагієнко М.С. ....	129
ЯКІСНА КОСМЕТИКА МОЛОДІ ЯК СХОДИНКА ДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Малицька Т.Ю. ....	131
ЯКІСНЕ ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НА ВСЕ ЖИТТЯ	
Мушат О.О., Мушат Т.О. ....	132
МОДЕЛЮВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ КУПАЖУ САЛАТНИХ ОЛІЙ	
Попик А.О. ....	133
ТОПЛЕНЕ МАСЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Попова І.М. ....	134
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ СКРАБІВ ТА «ЖИВИХ» МАСОК, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Радіо М.І. ....	135
РОЗСІЛЬНИЙ СИР СУЛУГУНІ ІЗ СПЕЦІЄЮ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ КУЛЬТУРАМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Трембач А.Е. ....	136
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НИЗКОЛАКТОЗНОГО МОРОЖЕНОГО	
Трубникова А.А. ....	137
БІЛКОВЕ МОЛОКО З ДОДАВАННЯМ КАВИ – ДОСТУПНИЙ АНАЛОГ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Турчин В.В. ....	139

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