

**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**

защите от внешних воздействий. Убтаны – это аюрведическая паста для лица и тела, состоящая из орехов, муки, молотых трав и масел. Смесь эта глубоко очищает кожу, делая её гладкой, свежей и бархатистой.

Учитывая творческий подход молодёжи к своему внешнему виду, интересным является разработка одноразовых масок и скрабов, при использовании которых каждый может самостоятельно получить необходимую консистенцию, используя ту или иную водную среду – очищенную воду, молоко, кисломолочные продукты, соки, и т.д.

При разработке рецептур одноразовых масок и скрабов принципиальным моментом является правильно подобранное соотношение как ингредиентов, так и соотношение сухой массы к растворителю для получения необходимой консистенции. Для скраба важным является подбор наряду с биологически активными веществами абразива (глина, уголь, порошок растительных косточек, убтан). Маски и скрабы должны включать в свой состав связующие компоненты, способствующие образованию однородной мягкой массы, приятной при нанесении и удержании на лице определённое время. В качестве такого вещества может быть использован модифицированный крахмал.

В работе уделялось внимание не только рецептуре одноразовых масок и скрабов, но и соответствующей упаковке.

Научный руководитель - канд.хим.наук, доцент Севастьянова Е.В.

НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Дец Н.О., к.т.н., доц., Климентьєва І.О., аспірант,
Нетудихата К.О., студент СВО «магістр» факультету ТіТХПтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Останнім часом надзвичайно велике значення надається продуктам харчування, що мають особливі властивості – оптимізують незбалансований раціон, поліпшують якість життя людини, нівелюють шкідливий вплив чинників навколишнього середовища, виявляють сприятливу дію на мікробіоценоз людського організму, тобто є біологічно активними.

Насіння чіа є дуже корисним продуктом для діабетиків, оскільки крохмаль і вуглеводи, які присутні у насінні, вивільняються значно повільніше, ніж в інших продуктах, а отже, рівень цукру не піднімається дуже швидко після вживання. Крім того, у насінні чіа відсутній холестерол. Насіння стимулює роботу кишківника та травної системи у цілому завдяки високому вмісту харчових волокон, перешкоджаючи утворенню закріпів і сприяючи виведенню шкідливих речовин з організму.

Корисні властивості насіння чіа наступні: це високопоживний продукт, що містить білок з повним складом незамінних амінокислот та поліненасичених жирних кислот; харчові розчинні і нерозчинні волокна, вітаміни і мінерали. Чіа містить до 3 – 10 разів більше олії, ніж будь-яке інше зерно або рослина (від 32 до 39 %), з високим рівнем поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) омега-3 – 64 %. Насіння багате на високоактивні природні антиоксиданти, такі як кофеїнова і хлорогенова кислоти, мірицетин,

кверцетин, кемпферол і флавоноли, що забезпечує стійкість омега-3 кислот, що не окислюються навіть у результаті багаторічного зберігання насіння у звичайних умовах.

Додавання води до насіння чіа за кілька хвилин перетворює їх на твердий гель. Такий самий ефект відбувається у шлунку. Гель, що сформувався в шлунку, створює фізичний бар'єр між вуглеводами та травними ензимами, сповільнюючи, тим самим, перетворення вуглеводів у цукор, що корисно для хворих на цукровий діабет та осіб, що стежать за вагою. Подрібнене насіння є хорошим загусником, емульгатором і стабілізатором, який витримує етапи заморожування і відтаювання.

Насіння чіа має унікальний склад і набір корисних хімічних елементів: приймання насіння чіа допомагає стабілізувати роботу нервової системи, при цьому значно поліпшується пам'ять, оскільки воно містить велику кількість фосфору, відбувається активізація роботи м'язової системи, а також репродуктивної та імунної систем, оскільки насіння чіа має у своєму складі цинк. Оскільки у складі насіння міститься висока кількість кальцію, воно позитивно впливає не тільки на роботу, але і розвиток опорно-рухової системи, що відіграє важливе значення для професійних спортсменів. Насіння чіа містить дуже багатий комплекс цінних мікроелементів, які беруть безпосередню участь у синтезі ферментів і гормонів, також чинять корисний вплив і на роботу ендокринної системи.

На кафедрі технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики розроблена технологія ферментованого напою спеціального призначення з використанням насіння чіа.

Для виробництва ферментованого напою з насінням чіа його вносили до нормалізованої за жиром та сухими речовинами суміші в кількості 1, 0 – 6,0 %. За результатами проведених органолептичних та фізико-хімічних досліджень для виробництва ферментованого напою за типом йогурту рекомендовано використовувати насіння чіа у кількості 2,0 %.

Отримані результати досліджень свідчать, що насіння чіа прискорюють процес ферментації нормалізованої збагаченої йогуртової суміші на 60 хв.

Авторами розроблені режими зберігання ферментованого напою типу йогурт з насінням чіа – температура (2 – 4) °C протягом 14 діб.

ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАКЦІЇ БАР ІЗ ЖУРАВЛИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ WEB-ДОДАТКУ

**Дец Н.О., к.т.н., доц., Дец Д.В., ст.викладач, Петкова Н.В., студентка СВО
«магістр» факультету ТіТХІтаПБ**

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Журавлина багата вітамінами, мінералами, кислотами, ефірними оліями, пектинами. Вона містить глюкозу, фруктозу, сахарозу, дубильні речовини і антиоксиданти. Але найбільшу цінність представляє дуже високий вміст у журавлині вітаміну С і біологічно активних речовин, що забезпечує яскраво виражені антибактеріальні і протизапальні властивості. Журавлина може замінити собою антибіотик у лікуванні шлунково-кишкових і ниркових захворювань – її компоненти інактивують патогенні мікроорганізми, які стали стійкими до лікарських засобів.

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