

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**VI Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»**



5-6 листопада 2013 року

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
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

має в своєму складі багато високомолекулярних білків (молекулярною масою 90,0-100,5 кДа) і майже не має низькомолекулярних. Щодо колагенового препарату, то в ньому міститься більша кількість низькомолекулярних складових (молекулярною масою 30,7 кДа і нижче), що складає майже 56 % від всіх білкових складових колагенового препарату. В отриманому колагеновому препараті особливо багато молекул з середньою та низькою молекулярною масою, що говорить про те, що отриманий колаген є легкозасвоюваний.

Амінокислотний склад колагенового препарату відрізняється високим вмістом гліцину (33,5 г/100 г), проліну (11,82 г/100 г) та гідроксіпроліну (9,21 г/100 г). Що свідчить, що отримана субстанція є продуктом гідролізу колагену. Низький вміст в гідролізаті метіоніну та триптофану свідчить про високий ступінь очистки колагенвмісної сировини від баластних білкових фракцій.

Процеси синтезу колагену в організмі людини багатокомпонентні та багатоступеневі, але основа всіх біохімічних процесів – амінокислоти: пролін, гідроксіпролін, гідроксилізин та ін. Гідроксіпролін та гідроксилізин є специфічними амінокислотами, які знаходяться лише в колагенових структурах, а в організмі людини утворюються при наявності великої кількості вітаміну С та молекулярного кисню. Наявність цих амінокислот в гідролізаті свідчить, про високу біологічну роль в отриманому колагеновому препараті.

Таким чином, результати лужного гідролізу колагенвмісної рибної сировини (луска карпа) свідчать, що для отримання колагенового препарату доцільно за допомогою лужного гідролізу.

Збільшення потреби в білкових продуктах і необхідність забезпечення раціонального харчування приводять до виникнення і швидкого розвитку якісно нових напрямів у виробництві харчових продуктів. Ці напрями включають отримання комбінованих продуктів на основі значних потенціалів органічних продуктів та сировини. Комбінування білкових добавок тваринного походження з колагеновим гідролізатом дозволяє збагатити продукти пептидами і амінокислотами, а також придати продуктам функціональні властивості.

ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ «КОВТОК ЗДОРОВ'Я»

**Кушнір Н.А., канд. техн. наук,
Ганзієнко М.М., студентка III курсу факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Чисельні захворювання супроводжуються зниженням вмісту кисню в тканинах організму – кисневим голодуванням, яке може впливати як на окремі органи, так і на весь організм, а також викликає необоротні зміни в стані дихальної, серцево-судинної, нервової та інших систем організму. Відомі різні методи боротьби з кисневим голодуванням. Одним з таких методів є киснева терапія – оксигенація (насичення організму киснем), що сприяє покращенню ряду рефлексорних і обмінних процесів. Оксигенація може бути різних видів: кисневі коктейлі, кисневі маски або прогулки на свіжому повітрі (на природі).

Для покращення самопочуття а також для профілактики різних захворювань можна використовувати методи кисневої терапії з використанням насичених киснем фруктових соків, пива, молока та різних коктейлів. Але, технології отримання кисневих коктейлів мають недоліки такі як: при використанні в якості піноутворювача желатини стійкість піни залишається низкою, як і при використанні в якості піноутворювача яєчного білку; використання води в складі основи для кисневого коктейлю знижує концентрацію корисних речовин; використання сиропів (концентрованих водних розчинів сахарози) і може негативно впливати на організм людини, що хворіє на цукровий діабет, що зменшує можливість використання коктейлю цією групою населення.

Метою нашої роботи є розробка композиції для кисневого коктейлю, в якій в якості піноутворювача є препарат з сенсibilізуючою дією.

Розроблена композиція для кисневого коктейлю містить фруктовий сік або сік-фреш, в якості підсолоджувача мед, в якості піноутворювача підготовлений розчин колагену в наступній концентрації, cm^3 на 100 cm^3 готової суміші: фруктовий сік (сік-фреш) 60...64; підсолоджувач (мед) 24...28; піноутворювач (розчин колагену) 10...14. Вводили підготовлений колагеновий препарат та ретельно перемішували. Колагеновий препарат підготовлювали наступним чином: 10 гр сухого колагенового препарату заливали 100 cm^3 води та піддавали температурній обробці.

Насичення отриманої суміші киснем здійснювали шляхом пропускання через неї кисню за допомогою кисневого балону. Використання в якості піноутворювача розчину колагену дозволяє отримати кисневий коктейль зі стійкою структурою з високою стійкістю піни.

Визначено фізико-хімічні показники отриманого коктейлю: масова частка вуглеводів ($2,50 \pm 0,01$) %; сухих речовин ($5,2 \pm 0,05$) %; піностійкість 30 хв.; піноутворюваність 2,4 хв.; масова частка кисню ($98,7 \pm 0,05$) %.

Розроблена композиція дозволяє отримати кисневий коктейль, який володіє високими дієтичними та функціональними властивостями за рахунок вмісту в його складі білків колагену, вітамінів, ферментів. Продукт не має компонентів, які важко засвоюються при потраплянні в організм людини, не потребує розщеплення білків, вуглеводів та жирів і внаслідок чого швидко засвоюється. Даний продукт регулює дисбіотичне порушення мікрофлори кишечника людини за рахунок вмісту пробіотичних речовин.

Дана композиція кисневого коктейлю дозволяє розширити асортимент групи коктейлів направленої дії, які відносяться до класу функціональних продуктів.

ОПТИМИЗАЦИЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА МЯСОПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИБНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

**Ястреба Ю.А., канд. техн. наук, доцент
Полтавский университет экономики и торговли, г. Полтава**

Анализ последних научных исследований и публикаций свидетельствует об устойчивом интересе специалистов отрасли к совершенствованию ассортимента мясной продукции путем введения в ее состав добавок растительного, животного происхождения и продуктов переработки грибов с целью более полного использования сырьевых ресурсов отрасли.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ БІОВІТАМІНОГО КОНЦЕНТРАТУ В ₁₂ Чабанова А.....	106
ДЕЯКІ СПОСОБИ НАДАННЯ МАКАРОННИМ ВИРОБАМ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Мяновський О.В.....	107
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОТРИМАННЯ КОЛАГЕНУ З РИБНОЇ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А.....	108
ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ «КОВТОК ЗДОРОВ'Я» Кушнір Н.А., Ганзієнко М.М.....	109
ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА М'ЯСОПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИБНОГО ПОЛУФАБРИКАТА Ястреба Ю.А.....	110
АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ КОЖЕН ДЕНЬ Куренкова О.О.....	111
КУЛЬТИВОВАНІ ГРИБИ ЯК ДЖЕРЕЛО ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ Нікітіна О.В., Джулінська Є.П.....	113
ЗАПІКАНКИ З КРУПІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ Кашкано М.А.....	114
ОБГРУНТУВАННЯ РЕЖИМУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗБАГАЧЕНОЇ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ «БІОЛАКТ» Авершина А.С.....	115
РАЗРАБОТКА НОВОГО МОРОЖЕНОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК Бычков С.В., Дмитриева Е.А.....	116
НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Могиланская Н.А.....	117
КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА Могиланская Н.А., Краснощока О.О.....	118
РОЗРОБКА ДРАГЛЕПОДІБНОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВІТРИВАЛОСТІ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б.....	119
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЛЬМЕНЕЙ СВИНО-ГОВЯЖЬИХ Баранова Д.И., Пухова В.И.....	120
ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА Запаренко Г.В.....	121

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848