

**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**

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 ω -3 міститься у льняній і ріпаковій олії, а сімейства ω -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.

Крім того у топленому маслі міститься дуже корисна для організму лінолева кислота – вона підсилює корисні властивості масла щодо впливу на запальні процеси, артеріальний тиск і сприяє схудненню.

Однією з головних переваг топленого масла є те, що воно не горить при смаженні. На відміну від рослинного і вершкового масел, які при горінні стають канцерогенними, топлене масло складається в основному з насичених жирних кислот з коротким хімічним ланцюгом, що не окислюється ні при кімнатній температурі, ні при смаженні.

У науковій роботі було доцільно використано натуральні рослинні біокоректори, які посилюють антиоксидантні властивості, корегують жирнокислотний склад топленого масла і надають приємних смакових властивостей.

Отже, запропоновано для внесення: насіння Чіа, екстракт буряка, пажитник, кріп та куркуму. Саме ці компоненти змінюють і підвищують антиоксидантні властивості. Кожен з цих компонентів додає особливого смаку, аромату, а також корисних властивостей, які так необхідні для зміцнення здоров'я сучасної молоді. А такі компоненти як екстракт буряка і куркума надають приємний солодкуватий смак, що, наприклад, дозволяє використовувати топлене масло як десертне, але без додавання цукру.

Слід зазначити, що такі компоненти, як насіння Чіа, пажитник і куркума вважаються сучасними суперфудами.

Весь процес технології одержання топленого масла з біокоректорами контролювали за жирнокислотним складом сировини, яка залежить від сезону, стандартними фізико-хімічними та мікробіологічними методами, паралельно використовуючи сенсорний аналіз, а також сучасний метод біотестування.

Науковий керівник – канд. хім. наук, доцент Севастьянова О.В.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ СКРАБІВ ТА «ЖИВИХ» МАСОК, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ

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

Протягом усього життя наше тіло потребує правильного балансу бактерій. Від цього залежить здоров'я не тільки травної системи, а й всього організму в цілому. Першим і найголовнішим захисним бар'єром є наша шкіра. Її також населяють різні бактерії і від того, наскільки гармонійний їх склад і співвідношення, залежить стан шкірних покривів, їх вологість і жирність, а також якість захисних функцій, тобто, імунітет шкіри. Косметика з пробіотиками покликана здійснювати позитивний вплив на якісний і кількісний склад мікрофлори шкіри. Це підсилює її імунітет і покращує відновні процеси.

Пробіотиками називають живі мікроорганізми, а також речовини мікробного та іншого походження, які:

- здійснюють позитивний вплив на функціонування мікрофлори;
- сприяють кращій адаптації організму людини до зовнішніх умов.

Склад мікрофлори шкіри змінюється в залежності від сезону, інтенсивності со-

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