

**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

Перспективним для створення молочно – рослинних композицій являється ячмень, який поступає по вмісту харчових волокон тільки гречихі. В процесі виробництва круп'яних виробів з ячменя залишається ячмінна мука, яка сьогодні використовується на кормові цілі. Вихід її при переробці ячменя базисних умов складає 17 %.

В порівнянні з ячмінною круп'яною мукою ячмінна мука містить більше білка (на 2%), жиру (на 6 %), клейковини (на 4,8 %) і перевищує зерно ячменя за вмістом вітамінів групи В.

При розробці функціональних молочних продуктів необхідно підбирати про- і пребіотичні компоненти, які забезпечують виробництво продукції з потрібними харчовими властивостями. Особливо важливим моментом вважається технологічність застосованого пребіотика: стійкість до температури, рН, розчинність, набухальність, водозв'язувальна здатність.

Метою даної роботи було дослідження способів підготовки молочного і рослинного сировини для створення функціональних продуктів з використанням вторинних матеріальних ресурсів молочної і зернопереробної промисловості. Технологія молочних продуктів, при виробництві яких використовуються сухі добавки, передбачає попереднє їх розчинення або набухання.

Об'єктом досліджень служили творожні десерти, виготовлені з творогу з додаванням альбумінового творогу і ячмінної муки. Досліджено способи підготовки ячмінної муки, зокрема: ступінь дроблення і режими набухання. Аналіз результатів дозволив рекомендувати дроблення ячмінної муки до розмірів 132 мкм. Підвищення температури покращує ступінь набухання, що дає можливість рекомендувати температуру набухання 75 °С.

Проведені дослідження свідчать про можливість використання вторинних матеріальних ресурсів в молочної і зернопереробної промисловості - альбумінового творогу, що підвищує біологічну цінність продукту і ячмінної муки, яка служить пребіотиком при створенні молочних продуктів функціонального призначення.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Избаш Е.А.

АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЩОДНЯ

**Куренкова О.О., асистент кафедри ТМЖтаПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Бути здоровим – це природне прагнення кожної людини. Проте як його зберегти і примножити, бо ми бажано жити довго й щасливо, знають далеко не всі. Природа наділила людину досконалим функціональним організмом із універсальним захистом від усіляких зовнішніх і внутрішніх негативних впливів. Утім здоров'я слід розглядати не як щось набуте й незмінне, а як стан організму, котрий постійно змінюється. Тому потрібно завжди стежити за своїм здоров'ям і підтримувати його в гармонії з здорового харчування та активного способу життя.

Раціональне харчування передбачає споживання молочних продуктів щодня, бо молочні продукти по своєму складу досить повноцінні і містять: білок, молочний жир, вуглеводи, вітаміни і мінерали (фосфор, магній, кальцій), незамінні амінокислоти. У близько половини людей із-за лактозної недостатності молоко не засвоюється, зате їм рекомендується вживати корисні кисломолочні продукти, а саме йогурти, кефір, ацидофільні напої, кумис, кисле молоко, ряжанка, кисломолочний сир та ін. Головною заслугою кисломолочних продуктів є їх здатність покращувати мікрофлору кишечника. Відомо, що в організмі людини мешкає більше 100 трильйонів бактерій. Одні з них корисні: вони допомагають перетравлювати їжу, синтезують необхідні вітаміни, знищують токсини і хвороботворні мікроби. Інші – шкідливі, гнильні – розкладають неперетравлені залишки їжі і виділяють токсини. Кількість мікроорганізмів у кишечнику постійна, а от співвідношення «ворогів» і «союзників» може змінюватися. Якщо баланс буде порушений, почнеться дисбактеріоз, який потягне за собою зниження імунітету.

Кисломолочні продукти містять живі мікроорганізми, які сприяють нормальній роботі кишечника, пригнічують діяльність гнильних мікроорганізмів, збагачують організм вітамінами групи В та природними антибіотиками. При споживанні таких продуктів підвищується апетит, стимулюється виділення шлункового соку, інтенсивно виділяються ферменти, які прискорюють засвоєння їжі. Окрім того, молочні продукти просто необхідні для здоров'я кісток, з міцністю яких в української нації теж проблеми. Надмірно захоплюватися кисломолочними продуктами не варто, так як це може призвести до порушення кальцієвого обміну та зашлакованості організму у зв'язку з підвищеною утилізацією білків.

Найкориснішими з молочних продуктів є так звані «живі» (біо) молочні культури, які мають термін зберігання не більше тижня при температурі не вище 8 °С. Такі біо-культури містяться в живих пробіотичних продуктах. Тільки вживаючи екологічно чисті продукти з приставкою "біо" можна призупинити зростання найпоширеніших на сьогоднішній день захворювань, таких як рак, цукровий діабет, інфаркти, інсульт, діатези та алергію. Біо-продукти дозволяють відновити природні захисні властивості мікрофлори шлунково-кишкового тракту, знижують рівень холестерину, уповільнюють процеси старіння. До таких молочних продуктів відносять біокефір, біоїогурт, біфідок, біфілін, біоряжанка, біфілайф та інші.

Тому є всі підстави, адже достатньо вживати всього півлітра таких напоїв в день, щоб нормалізувати обмінні процеси, позбавити організм від накопичених в ньому токсинів і інших продуктів розпаду.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Ткаченко Н.А.

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ЖИРОВМІСНОГО ПРОДУКТУ З БІОАНТИОКСИДАНТАМИ

**Загоруй Л.П., Мазур Т.Г., кандидати вет. наук, доценти
Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква**

Спреди та жирові суміші – продукти високої харчової цінності. Їх безпека та якість головним чином залежить від якості сировини, що використовується для їх виготовлення. Порушення санітарно-гігієнічного режиму під час виробництва, зберігання,

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ Маковская Т.В.....	153
АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЩОДНЯ Куренкова О.О.....	154
ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ЖИРОВМІСНОГО ПРОДУКТУ З БІОАНТИОКСИДАНТАМИ Загоруй Л.П., Мазур Т.Г.....	155
ВИКОРИСТАННЯ СПЕКТРАЛЬНИХ МЕТОДІВ АНАЛІЗУ ДЛЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ М'ЯСА Дорошук А.О.....	157
КОНСТРУЮВАННЯ ЕНЕРГЕТИЧНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ НОВОГО ПОКОЛІННЯ Козонова Ю.О.....	158
ВПЛИВ СТАНУ ТА СКЛАДУ СПЕЦІЙ ЯК НЕЗАМІННОГО КОМПОНЕНТА НА КОНСЕРВОВАНУ ПРОДУКЦІЮ Єфремов В.В.....	159
РОЗДІЛ 4 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ПИВА ПРИ ПОМІРНОМУ ЙОГО ВЖИВАННІ Годулян І.М.....	162
ПРОБЛЕМЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ВИН В УКРАИНЕ Загребная А.О., Рязан Ю.Н.....	163
ПРО ЯКІСТЬ ІГРИСТИХ ВИН ІНОЗЕМНОГО ПОХОДЖЕННЯ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ УКРАЇНИ Супрунова А. О.....	164
ЕКСПЕРТИЗА СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА Плотнікова В. В.....	165
ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ В ТИХИХ ВИНАХ Теплякова Г. В.....	166
КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ Першина О.....	167
ЭКСПРЕСС-МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ Синица О.В.....	168
ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ПИВОВАРЕННОГО ХМЕЛЯ Чередниченко Е.В.....	169

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