

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Додавати сироп доцільно не більше 10 % за об'ємом для досягнення приємного кисло-солодкого смаку.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
Доцент Антіпіна О.О.

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ

**Майстрок Н.В., магістр II курсу факультету ТтаТХПіШБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Рослинні напої, так звані рослинне «молоко» використовують як альтернативу коров'ячого молока, споживачі з непереносимістю лактози, а також прихильники веганської дієти.

Сировиною для виробництва рослинного «молока» є різноманітні насіння, злаки, крупи, горіхи а також бобові культури а саме соя.

В даний час рослинні напої набирають популярність і активно застосовується в приготуванні різних страв. Багато хто вважає, що це новий тренд сучасної кухні, проте «молоко», приготоване з рослинної сировини відомо вже багато століть, тоді, його використовували як заміну тваринному, так як воно краще і довше зберігалося в умовах відсутності холодильників.

Темп зростання ринку рослинних напоїв достатньо високий, структура споживання українців зазнає змін, а ціна вітчизняних виробників нижча за імпортні аналоги. Одночасно, в нашій країні є потужна сировинна база, наявність якої створює сприятливі умови для виробництва конкурентоспроможних органічних рослинних напоїв і продуктів на їхній основі.

Дослідження сучасного стану вітчизняного ринку продукції рослинних напоїв показав, що ця галузь є прибутковою та перспективною для України за подальшої підтримки та впровадження нових технологій та розширення асортименту .

Метою роботи є створення купажів рослинних напоїв з підвищеним вмістом антиоксидантів різноманітної природи.

Для досягнення мети були поставлені наступні задачі:

- провести експертизу сировини, яку використовують для виробництва даних напоїв на наявність речовин з антиоксидантними властивостями;

- провести аналіз технологій виробництва рослинних напоїв з обраної сировини;

- створення купажу рослинного напою з підвищеною біологічною активністю;

Об'єктами дослідження були рослина сировина: купи (овес, рис, гречка), горіхи (волоський та мигдаль), бобові культури (соя).

Вміст антиоксидантів у обраної сировини представлено у таблиці 1.

Таблиця 1 – Склад та вміст антиоксидантів рослинної сировини

	БОБОВІ		КРУПИ		ГОРІХИ	
	СОЯ	ОВЕС	РИС	ГРЕЧКА	МИГДАЛЬ	ВОЛОСЬКИЙ ГОРІХ
Амінокислоти						
Тирозин	-	0,36	0,22	0,21	0,45	0,41
Гістидин	1,10	0,23	0,16	0,27	0,56	0,39
Метіонін	0,55	0,16	0,16	0,15	0,15	0,24
Цистеїн	-	0,26	0,14	0,20	0,19	0,21
Гліцин	1,88	0,40	0,30	0,91	1,47	0,82
Аланін	1,92	0,52	0,38	0,66	1,03	0,70
Вітаміни						
Токоферол (Е)	0,85	1,40	0,40	-	26,22	0,70
Ніацин (РР)	13,29	5,50	4,90	5,14	10,33	1,12
Холін (В ₄)	115,90	110,00	78,0	54,20	52,10	39,20

Встановлено, що найвищий вміст антиоксидантів амінокислот мають гречка та мигдаль.

Для моделювання рецептури купажу гречано-мигдального напою використовували введений у базу даних детермінований еталон, що включав норми фізіологічної необхідності організму людини за обраними амінокислотами та вітамінами.

За допомогою математичного моделювання були обрані відсоткові співвідношення складових гречано-мигдального напою з підвищеним вмістом антиоксидантів.

В результаті роботи проведена якісна оцінка розробленого гречано-мигдального напою та проведено аналіз небезпечних чинників його виробництва.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Вікуль С.І.

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ Майструк Н.В.....	110
МОЛОЧНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ Самойленко М. Р.....	112
ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ Самуйленко Т.Д.....	115
КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Вітязь В.А.....	117
ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ Спіріна Ю.С.....	119
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...	122
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗОВАНИХ БАНОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Блідар Д.О.....	122
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Волхова Т.В.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ковальська Л.О.....	125
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ Ковтун О.В.....	128
ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ Крисько Д.....	131