

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

ягод черной смородины / Н.В. Саманкова, Ю.С. Назарова, А.А. Серков  
// Вестник МГУП. – 2018. – №2(25). – С. 38 – 42.

Научный руководитель – канд. техн. наук,  
доцент Саманкова Н.В.

### **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛОДІВ**

**Пахальчук О.Ю., магістрант II курсу факультету ГРТБ,  
Фурманова Ю.П., канд. техн. наук, доцент  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ**

Залежність здоров'я людини від характеру та структури харчування беззаперечно доведена. З іншого боку, аналіз щоденного раціону українців вказує на дефіцит незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів, харчових волокон, флавоноїдів. В умовах несприятливих факторів довкілля такий стан речей призводить до підвищення ризику захворювань. Розроблення нових видів продукції зі збалансованим хімічним складом та підвищеною біологічною цінністю є шляхом розв'язування цієї проблеми.

Добре приготовлені і правильно підібрані соуси дають змогу урізноманітнити смак і зовнішній вигляд їжі, роблять її більш соковитою, що полегшує засвоєність. Крім того, соуси доповнюють склад страв, підвищують їхню енергетичну цінність.

Проведені дослідження були спрямовані на розробку нових видів продукції у технології солодких пряних соусів.

На основі експериментальних досліджень розроблено нову рецептуру солодкого пряного соусу на основі апельсину, до складу якої входять апельсин, у вигляді фрешу, перець Чилі, цукор, кориця, крохмаль, олія соняшникова та корінь імбиру.

Апельсини не містять у своєму складі цукрози, що є корисним з точки зору перенасичення цукрозою раціону пересічного українця. Глюкоза, що входить до складу цих фруктів є простим вуглеводом, який легко засвоюється організмом людини. Вітамін С, який у належній кількості міститься в апельсині, вкрай необхідний людському організму для нормального функціонування кісткової та сполучної тканини.

Імбир містить велику кількість корисних речовин: він насичений природними цукрами, вуглеводами, жирами, смолами,

вітамінами, клітковиною, мінеральними речовинами. Присмний аромат йому надають ефірні олії, які містяться в корені імбиря в кількості близько 1-3%, пекучий смак додає гінгерол (фенолоподібна речовина),

Імбирний корінь містить відповідну кількість вітамінів групи В (В6, В1, В9, В5, В2), а також вітамін А і С. Крім того, він багатий на солі кальцію, магнію, фосфору, містить кремній, хром, холін, цинк, аспарагін, марганець. Містить незамінні амінокислоти – лізин, фенілаланін, треонін, метіонін.

Залізо, кальцій, фосфор, магній, цинк, калій та натрій - всі ці життєво важливі для людини макро- та мікроелементи містяться в червоному перці. Крім того, у його складі містяться жирні олії, капсорубін, капсантін, цукор, каротин і каротиноїди, вітамін С. Алкалоїд капсаїцин, що надає перцю неповторний пекучий смак і гостроту, згідно з останніми дослідженнями справляє протиракову терапію.

Дослідні зразки соусів готували за традиційною технологією, яка передбачає такі стадії: підготовка сировини, уварювання основи та змішування її з подрібненим перцем Чилі, цукром та спеціями. Як загусника використовували модифікований крохмаль.

Органолептичні показники якості розробленого апельсинового соусу «ЦитЧилі» наведено у таблиці 1.

**Таблиця 1– Органолептичні показники розробленого апельсинового соусу «ЦитЧилі»**

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідна маса, що повільно розтікається на горизонтальній поверхні, з включенням волокон імбиру, перцю Чилі та незначним відшаруванням рідини.
Колір	Золотистий.
Смак і запах	Смак притаманний цій сировині (цитрусовий з імбирними нотками та гостротою перцю) Смак та запах добре виражені, характерні для рецептурних компонентів.
Консистенція	Густа, однорідна із включенням волокон імбиру, чилі.

У результаті проведених досліджень підтверджено доцільність використання в технології солодких пряних соусів апельсинового фрешу як основи та кореню імбиру, які забезпечують готову продукцію високими органолептичними показниками, зокрема смаковими властивостями та підвищеною біологічною цінністю.

Отриманий соус «ДитЧилі» має високі функціонально-технологічні властивості.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Павлюченко О.С.

### **ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Педченко М., Топал А.О., студенти VI курсу факультету ХТГРТБ,  
ВНЗ Укооспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,  
м. Полтава**

Прискорені темпи сучасного життя населення країни, поява нових організаційних форм торговельного обслуговування зумовлюють централізацію процесів виробництва кулінарної продукції, підвищення попиту на високоякісну та легку у споживанні їжу. Усе це сприяє розвитку виробництва напівфабрикатів, у тому числі високого ступеня готовності, та готових до вживання кулінарних виробів і вдосконалення технології отримання традиційних продуктів, які відповідають сучасним реаліям.

Найбільший попит на ринку напівфабрикатів мають мариновані, яким притаманні не тільки специфічні органолептичні показники, але й порівняно більший термін зберігання.

Найпоширенішим способом маринування є витримування в розчинах на основі оцтової кислоти, вживання якої не рекомендується окремим групам споживачів і може негативно впливати на організм людини.

Сучасне виробництво пропонує різноманітні маринади та напрямки їх використання, які передбачають заміну оцтової кислоти іншими видами органічних кислот, а також використання в їх рецептурі лимонного, ананасового, грейпфрутового, гранатового соків, соку з ківі й томатного соусу, до складу яких входить композиція органічних кислот, що позитивно впливатиме на пластичні характеристики м'ясної сировини.

Попередні дослідження показали, що найбільш ефективною в процесі маринування для підвищення технологічних властивостей м'ясної сировини є яблучна кислота.

Аналіз інформаційних джерел про сучасний стан і розвиток українського ринку напівфабрикатів м'ясної сировини підтверджує доцільність дослідження складу органічних кислот плодів хеномелесу та

ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ Лавшук В.Д.....	142
ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ – ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ Ласкавий О. М.....	143
НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Майструк Н. В.....	145
КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД Мальцев О.О.....	147
ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ Мартинюк Л.С.....	149
МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Михайличенко А, Фурманова Ю.....	151
ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ Нужна І.Ю.....	153
ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ CHLORELLA VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ОСІБ, ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ Філоненко О.В., Семененко О.В.....	155
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫХ ВЫЖИМОК СОКОВОГО ПРОИЗВОДСТВА Патешкина Д.А.....	157
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛЮДІВ Пахальчук О.Ю., Фурманова Ю.П.....	159
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Педченко М., Топал А.О.....	161
	475

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.