

**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 РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

нічним дефіцитом сну, повністю спустошують резерви організму, в тому числі і резерви імунної системи (імунітету).

Аналіз харчових пріоритетів населення нашої країни показав схильність до важкої їжі, солодких калорійних страв, що наносять більше шкоди, а ніж користі. Тому, є доцільною розробка солодких страв з підвищеною харчовою цінністю.

На даний час пріоритетним напрямком розвитку галузі ресторанного господарства є створення інноваційних технологій та нових видів продуктів з підвищеними споживчими властивостями, підвищеною харчовою цінністю, збагачених фізіологічно-функціональними інгредієнтами рослинного походження. Тому створення солодких страв з використанням рослинної сировини та зменшеним вмістом цукру є актуальним.

В технології збивних солодких страв для надання пишної структури десерту використовують білок курячого яйця. Одним з недоліків курячого яйця є те, що воно є алергеном, що може призвести до появи алергії, а також курячі яйця можуть стати причиною сальмонельозу. Тому, головною метою роботи є заміна курячого білку на інший піноутворювач.

Сирий курячий білок містить значну кількість ферментів, що мають антитрипсинову дію. У зв'язку з цим, сирий курячий білок гірше перетравлюється (82 %). При інактивації цих ферментів засвоюваність білків значно збільшується. Оптимальна засвоюваність (96 ... 98 %) яєчних білків досягається під час нагрівання їх до 70 °С. Експериментальним шляхом було виявлено, що відвар з насіння льону має піноутворюючі властивості. Згідно проведеного аналізу хімічного складу насіння льону було встановлено його значну користь для організму людини. Бойцова Т.М., Назарова О.М. у своїх дослідах за допомогою методу послідовної екстракції білку з насіння льону встановили, що до їх складу входять альбуміни та глобуліни, які є водорозчинними (43,6 % від загальної кількості білків). Велика кількість водорозчинних білків зумовлює здатність відвару з насіння льону утворювати піну.

Отже, експериментальним шляхом було встановлено, що для утворення пишної структури десерту потрібно в два рази більше відвару від курячого білку для утворення задовільної консистенції. Використання в технології виготовлення желатину дозволяє стабілізувати піну. Відвар з насіння льону не має ярко вираженого смаку та запаху, завдяки цьому у страві відчувається тільки запах та смак фруктів.

ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ

Павлюченко В.О., студентка IV курсу

Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ

На українському ринку ресторанного господарства вагоме місце займають кондитерські вироби на основі мусів, які мають велику популярність серед споживачів завдяки особливим смаковим властивостям та широким можливостям поєднання з різними харчовими продуктами.

Торти та тістечка на основі мусів, як правило, складаються з бісквітної основи та мусу. Мус (фр. *mousse*) в перекладі з французької – піна. Це десерт, який належить до групи холодних, жельованих страв та представляє собою збите желе. Для його вироб-

ництва використовуються такі інгредієнти як фрукти, ягоди, овочі та молочні продукти, які покращують смакі надають певний колір мусу.

Малина, червона та чорна смородина є найбільш перспективною сировиною для виготовлення мусів, так як мають підвищений вміст мінеральних речовин та вітамінів, високі смакові властивості, широко розповсюдженні на вітчизняному ринку, (табл.1).

Таблиця 1 – Вміст мінеральних речовин та вітамінів у ягодах

Назва	Вміст, мг									
	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	B ₂	PP	C
Малина	10	224	40	22	37	1,2	0,02	0,05	0,6	25
Червона смородина	21	275	36	17	33	0,2	0,01	0,03	0,2	25
Чорна смородина	32	350	36	31	33	0,1	0,03	0,04	0,3	200

Аналіз даних табл.1 доводить, що найбільш високий вміст мінеральних речовин та вітамінів має чорна смородина. Вона значно перевищує малину та червону смородину за вмістом натрію, калію і магнію. Проте, малина відрізняється від ягід смородини більшим вмістом кальцію, фосфору та заліза у 6...10 раз. Всі зазначені ягоди є концентрованим джерелом вітамінів С, а чорна смородина навіть у 8 разів перевищує малину та червону смородину за даним показником.

Рекомендується для максимального збереження вітамінного складу з ягід після механічного кулінарного оброблення, попередньо віджати сік, а вже з отриманих вичавок приготувати відвар, до якого додати рецептурні компоненти. Суміш слід довести до кипіння та охолодити до 30...40 °С. Охолоджений напівфабрикат збити до утворення густої, однорідної, піноподібної маси.

Однією з основних вимог якості до тортів і тістечок на основі мусів є забезпечення відповідних структурно-механічних характеристик. Встановлено, що при температурі збивання 30 °С та при швидкості обертання збивальної машини 500 об/хв щільність мусу складає 0,56...0,60 г/см³. Це дає можливість отримати продукт з високими органолептичними, структурно-механічними властивостями і використовувати його у новітніх технологіях кондитерських виробів.

Науковий керівник – доктор техн. наук, професор Юдіна Тетяна Іллівна

ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Петрищенко К.Р., студентка IV курсу факультету ТВіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В сучасних умовах людина повинна активно займатись профілактичними заходами для збереження здоров'я. Ефективними імуномодулюючими агентами, які широко використовуються в світовій медичній практиці є β-глюкани.

Вони відносяться до групи полісахаридів, які можуть бути отримані з рослин.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А.	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В.	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю.	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В.	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І.	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНOSTІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С.	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А.	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В.	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М.	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю.	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю.	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золоська О.В.	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

Павлюченко В.О.	104
ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ ГРИБІВ З ІМОНОМОДЕЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Петрищенко К.Р.	105
КАПУСТА НА СТОРОЖІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Проданова Г.О.	106
СУПИ-ПЮРЕ - ЯК ОСНОВА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Пушка О.С.	107
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СМУЗИ «СТОП-КИСЛОТА» ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ КИСЛОТНОСТІ ШЛУНКУ	
Стоянова А.І.	109
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ТА ШТУЧНИХ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ	
Устименко О.	110
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В РОЗРОБЦІ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ	
Факір С.О., Золовська О.В.	111
КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕННЯ ПИЦЦИ – ЗАЛОГ ЗДОРОВ'Я	
Чернышева М.В.	112
КОМБІНОВАНИЙ НАПІЙ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЮ СИРОВИНОЮ	
Юденко О.А.	113

**ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ЖИРІВ
І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ**

СКРАБ НА ОСНОВІ ВИНОГРАДНОГО ПОРОШКУ З МІНЕРАЛЬНИМИ ЕКСФОЛІАНТАМИ	
Власюк К.В., Ульянов О.О.	116
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОГО ВИРОБУ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	
Гаврилова І.В.	117
ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОТРИМАННЯ КОНЦЕНТРАТІВ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИХ ПЕПТИДІВ ТА ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОБІОТИКАМИ	
Ганічева А.Ю.	118
ВЗГЛЯД НА КОСМЕТИЧЕСКИЙ УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА С ПОЗИЦІЇ ЗДОРОВ'Я МОЛОДІЖИ	
Горкавченко Ю.К.	120
НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Климентьева І.О., Нетудихата К.О.	121

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