

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2021

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова, О.Г. Бурдо,
Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк, К.Г. Іоргачова,
Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2021. – 103 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2021 р., протокол № 16
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ**

ОЛІЯ З ЯДЕР ПЕРСИКОВИХ КІСТОЧОК В КОСМЕТОЛОГІЇ

Заряна Д., студ. СВО «Магістр» ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса

Олія з ядер персикових кісточок багата на склад жирних і органічних кислот, які здатні надавати омолоджувальну, відновлювальну і пом'якшувальну дію, широко використовується у косметології і дерматології. При нанесенні на шкіру вона миттєво пом'якшує, розгладжує, дарує відчуття легкості, знімає запалення, надає відчуття бархатистості і ніжності. Олія з ядер персикових кісточок швидко і рівномірно розподіляється та довго залишається на шкірі своєрідним пом'якшувальним шлейфом, який надає відчуття захисної м'якої плівки, але без видимих зовнішніх ефектів на кшталт жирного блиску. Вона одна з кращих основних олій для масажу за якістю розподілу. У наданні шкірі м'якості і еластичності їй немає рівних серед масажних сумішів [1].

Косметична олія з ядер персикових кісточок застосовується для волосся, шкіри обличчя, вії та нігтів, часто виступаючи в якості основи для кремів і масок. Маючи високу гіпоалергенність, олія підходить людям з надзвичайно чутливою і схильною до подразнення шкірою. Вона ідеальна для зняття больового синдрому, лікування ран, порізів, опіків і багатьох шкірних хвороб. Також її капають у ніс. На основі екстракту персикових кісточок варять деякі сорти мила [2].

Найбільш виражені в олії з ядер персикових кісточок комплексні косметичні властивості. Це одна з найлегших, але при цьому недефективних олій для щоденного догляду за шкірою, застосування якої є запорукою естетичного її вигляду і здоров'я.

Олія з ядер персикових кісточок вважається однією з головних баз для щоденного застосування. Ця база насамперед для нормальної шкіри – підтримує її стан, що надає гарне і здорове забарвлення і ту саму розкішну текстуру, але не в меншій мірі олія підходить і для постійного догляду за проблемними типами шкіри – комбінованою, схильною до висипань, сухою, жирною [2].

Вона одна з кращих олій для підтримуючого догляду за шкірою повік і губ.

Заслужила олія з ядер персикових кісточок і звання однієї з найбільш поширених базових олій для аромотерапевтичних цілей. У цій олії практично відсутня гіркість, завдяки чому вона – ідеальний вибір для збагачення косметичних кремів, приготування мазей, основ для шампунів, масажної і косметичної олії, бальзамів, лосьйонів, масок [1].

Олія з ядер персикових кісточок прекрасно підходить для регулярної турботи про ламке і сухе волосся, адже вона сприяє якійсь регенерації структури волосся і відновлення їх здорового блиску. Вона також застосовують для догляду за бровами і війями як відновлювальний і пом'якшувальний компонент.

На нігтьові пластини олія з ядер персикових кісточок надає вплив загально зміцнювальної дії і перешкоджає ламкості і розшаруванню їх [2].

Науковий керівник – кандидат технічних наук, доцент Котляр Є.О.

Література:

1. Wu H, Shi J, Xue S, Kakuda Y, Wang DF, Jiang YM. Essential oil extracted from peach (*Prunus persica*) kernel and its physicochemical and antioxidant properties. *LWT-Food Sci Technol.* 2011;44:2032–9. [[Google Scholar](#)].

2. Londoño P, Alberto MP, Carlos E, Hernández Extraction and characterization of crude oil of peach kernel. *Av Cien Ing.* 2012;3:37–46. [[Google Scholar](#)].

ТЕХНОЛОГІЯ РАФІНУВАННЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Іслам МД Таухідул студ. СВО, «Магістр» ф-ту ТтаТХПіПБ,
Гладкіх Р.Д., студент СВО «Бакалавр» ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса

Олія отримана будь-яким методом підлягає очищенню. За ступенем очищення олія є сира, нерафінована і рафінована. Сира олія підлягає тільки фільтрації і являється найбільш повноцінною, в ній повністю зберігаються фосфатиди, токофероли, стерини та інші біологічні компоненти. Нерафінована олія підлягає тільки частковому очищенню – відстоювання, фільтрація, гідратація і нейтралізація. Ця олія має меншу біологічну цінність, так як в процесі гідратації видаляється частина фосфатидів. Рафінована олія підлягає обробці по повній схемі рафінації, включаючи механічне очищення (видалення залишків відстоюванням, фільтрацією і центрифугуванням), гідратацію (обробку невеликою кількістю гарячою, до 70°C води), нейтралізацію (дія на нагріту олію до 80...95°C лужним розчином), адсорбційну рафінацію, в процесі якої в результаті обробки олії адсорбентами (жирове вугілля, флоридин, трепел, опока, глина) поглинаються барвники, а олія висвітлюється і відбілюється, дезодорацію (видалення ароматичних речовин дією на олію водяної пари під вакуумом).

В результаті рафінації забезпечується прозорість і відсутність осаду, а також запаху і смаку. В біологічному відношенні рафінована олія менш цінна. При рафінації втрачається значна частина стеринів і в олії повністю відсутні фосфатиди. Для усунення цього недоліку рафіновану олію штучно збагачують фосфатидами. Переваги, щодо часу зберігання рафінованої олії незначні, так як вона дещо втрачає природні захисні речовини при рафінації.

Процес відбілювання олії є одним з етапів рафінації. Обробка нейтралізованої ріпакової олії адсорбентом перед гідрогенізацією і дезодорацією веде до видалення з неї залишків білкових і слизистих речовин, мила, фосфатидів, а головне, барвників. Для звільнення від останніх в основному і застосовують метод освітлення (відбілювання) олії. Цей метод називають адсорбційним процесом, при якому відповідні речовини (адсорбенти) здатні своєю розвиненою пористою поверхнею поглинати шкідливі речовини і виділяти їх при нагріванні. Останній процес називається десорбцією.

Для адсорбції в олійно-жировій промисловості можна використовувати різні адсорбенти – глину, трепел, опоку. Найпоширеніші у використанні – глини. Вони бувають різного виду – кил, гумбрин, асканит, гулябі, флоридин, тон сил. Всі вони являються породами різних періодів і зустрічаються в місцях проявлення вулканічної дії. Утворюються в результаті гідрохімічних змін вулканічних порід. Всі адсорбенти, що використовуються для відбілювання олій і жирів умовно можуть бути розділені на дві групи: відбілюючих земель і вугілля.

Відбілюючі землі є мінеральними речовинами кристалічної або аморфної будови, що володіють здатністю в подрібненому стані адсорбувати фарбувальні речовини.

В основі адсорбційних методів видалення пігментів лежать процеси адсорбції на твердих поверхнях. Механізм такої адсорбції пов'язаний, перш за все, з неоднорідністю

ОЛІЯ З ЯДЕР ПЕРСИКОВИХ КІСТОЧОК В КОСМЕТОЛОГІЇ	
Заряна Д.....	48
ТЕХНОЛОГІЯ РАФІНУВАННЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ	
Іслам МД Таухідул, Гладкіх Р.Д.....	49
РОСЛИННИ ЖИРИ ТА ОЛІЇ – СКЛАДОВА ХАРЧОВИХ КРЕМІВ	
Нікіфоров Є.І.....	50
ПРОМИСЛОВА ТЕХНОЛОГІЯ УТРИМАННЯ БДЖОЛИНИХ СІМЕЙ	
Ной К.В.....	51
ВИРОБНИЦТВО СКРАБУ ДЛЯ НІГ В УКРАЇНІ	
Спіріна Ю.С.....	52

РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

DEVELOPMENT OF THE VEGAN DESSERT TECHNOLOGY	
Уруг А.....	56
PRODUCTION OF PROPIONIC ACID BACTERIA FROM THE STRAIN PROPIONIBACTERIUM SHERMANII	
Kondrashova M.....	58
ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ	
Ряснянська К.А.....	60
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОКОВОГО НАПОЮ ІМУНОСТИМУЛЮЮЧОЇ ДІЇ З КАЛИНОЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Боброва О.Я.....	61

РОЗДІЛ 6 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ANALYSIS OF MANUFACTURERS FOR β -GALACTOSIDASE PRODUCTION	
Golubenko A.....	65
УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Доценко Ю.І.....	67
ЕКСПЕРТИЗА ЗРАЗКІВ МЕДУ КВІТКОВОГО ТОВ «ІНКЕА»	
Деречіна А.В.....	69
МЕЛАНІН: СТРУКТУРА, ВЛАСТИВОСТІ, БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ	
Дорохтей В.В.....	71
ЕКСПЕРТИЗА СУХИХ СУМІШЕЙ НА ОСНОВІ КОРЕНЮ ЦИКОРІЮ	
Козаченко Ю.В.....	72
ЗМІНА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПІСЛЯ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОЇ ОБРОБКИ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ	
Шестакова К.О.....	74

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Швець, Т.Л. Дьяченко