

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

сті нутрієнтів. Аналіз наукових досліджень щодо харчування дозволяє зробити висновок про те, що їжа – один із найважливіших факторів, що визначають наше здоров'я. Нові продукти харчування повинні не лише задовольняти фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах і енергії, але й виконуватися профілактичні та лікувальні функції. Ці продукти лікувального та профілактичного призначення прийнято називати функціональними. У 1989 році поняття «функціональні продукти» з'явилося в Японії, де був прийнятий закон про виробництво таких продуктів. Це продукти, створені людиною з метою надання їм певних властивостей, спрямованих на підтримку здоров'я людини шляхом впливу на певні фізіологічні реакції організму. Для того, щоб віднести продукти до класу «функціональних», необхідно мати доказову базу, що саме така зміна складу продукту призводить до поліпшення показників здоров'я людини. У нашій країні ця тенденція також знаходить відображення, виробництво функціональних продуктів поступово збільшується. Все більше випускається продуктів, збагачених вітамінами, мікроелементами та іншими необхідними для здоров'я людини речовинами. Це м'ясні та молочні продукти, кондитерські, хлібобулочні та ін. Поширення функціональних продуктів пов'язано з малорухливим способом життя, екологічним аспектом. Харчовим інгредієнтом функціонального призначення вважають карагенан. Це сульфатований полісахарид, який міститься в червоних водоростях. Такий інтерес до цього полісахариду обумовлений його здатністю підвищувати в'язкість і утворювати гелі у водних розчинах, що забезпечує його широке застосування в харчовій промисловості. Карагенан характеризується різною біологічною активністю: антикоагуляційною, антивірусною, антираковою. Також у випадках, коли потрібна висока в'язкість, емульгування і суспендування краще використовувати карагенан ніж агар і альгірати. Карагенан, згідно з фармакологічними дослідженнями, ефективно використовують як ентеросорбент, радіопротектор і лікувально-профілактичний засіб для виведення з організму шкідливих сполук (іонів важких металів, радіонуклідів) і т.д. Науковцями ведеться робота з розробки нових технологій виробництва продуктів харчування з додаванням карагенану, а також дослідження фізико-хімічних властивостей, харчової та біологічної цінності готових виробів. Аналіз досліджень показав, що внесення карагенана сприяє поліпшенню фізико-хімічних показників якості, встановлено поліпшення смакових показників, а також структури і поверхні, відбувається збільшення пластичних властивостей і зменшення пружних. Ці процеси пояснюються особливостями хімічного складу внесеної добавки, яка є досить важливим фактором, що впливає на співвідношення пружних і пластичних компонентів деформації. Результати досліджень показали, що використання карагенану при виробництві продуктів функціонального призначення має широкі перспективи та є актуальним.

КОРИННЯ ПАСТЕРНАКУ ЯК ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН У ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ

**Голінська Я.А., аспірант факультету ІТХРГіТБ
Одеська національна академія харчових технологій**

Використання нетрадиційної овочевої сировини у виробництві солодких страв є перспективним напрямом розширення асортименту, підвищення харчової та біологічної цінності, а також покращення органолептичних показників продуктів. Крім недо-

статньої біологічної та харчової цінності в традиційних продуктах харчування серйозною проблемою є також невідповідність їх калорійності фактичним енерговитратам людини. Тому, велике значення має розробка рецептур та промисловий випуск низькокалорійних і в той же час біологічно повноцінних продуктів.

Потенційним джерелом корисних поживних речовин є пастернак. У їжу вживають всі частини рослини, які мають слабкий, тонкий аромат, подібний до аромату петрушки, пряний солодкуватий смак, що нагадує смак моркви, кмину, анісу, фенхелю. Цінною частиною з біологічної точки зору є корінь рослини, який має м'ясисту м'якоть з білим або блідно-жовтим забарвленням. Відомо, що довгий час, до появи в Європі картоплі, він був незамінним у харчуванні людини.

Традиційно з тертих підготовлених коренів готують салати, в тушкованому вигляді корінь використовують як гарнір, додають у перші страви. Ароматне пюре з кореневища пастернаку вважають не тільки делікатесом, а й дієтичною стравою.

За вмістом легкозасвоюваних вуглеводів пастернак посідає одне з перших місць серед коренеплодів. Його значення для здоров'я зумовлено високим вмістом мінеральних речовин (0,7-1,5%), серед яких переважають калій – 438,0-470,0 мг% та фосфор – 73,0-108,8 мг%. У 100 г коріння знаходиться 12,0-30,0 мг% вітаміну С, також у значній кількості присутні вітаміни групи В.

Особливу роль відіграють пектинові речовини, які беруть участь в обміні речовин, сприяють нормалізації кишкової мікрофлори і загальному покращенню травлення. Крім того, вони мають адсорбуючі властивості, сприяють детоксикації деяких отрут, наприклад, свинцю і виведенню з організму радіонуклідів. Вміст клітковини складає від 2,0% до 3,6%.

Пряний смак і своєрідний аромат коріння пастернаку зумовлений високим вмістом ефірних олій (до 0,5%), до складу яких входить октиловий ефір масляної кислоти та ефіри пропіонової, гептилової і капронової кислот. Ароматичні речовини пастернаку: спирти, ефірні олії, леткі кислоти, альдегіди зумовлюють наявність своєрідного, особливого запаху і сприяють збудливо на організм людини, у т.ч. й на апетит.

Аналіз хімічного складу свідчить про те, що пастернак слід розглядати не тільки як коренеплід, здатний покращити смак і аромат страв, а й сировину, яка є джерелом корисних поживних речовин. Вживання продуктів, виготовлених на основі коріння пастернаку, сприяє покращенню травлення, підвищує апетит, зміцнює стінки судин і капілярів, має відхаркувальну, болезаспокійливу, тонізуючу дію. Цим зумовлюється цінність пастернаку в порівнянні з іншими овочами та пояснюється вибір його як сировини для розробки нових харчових продуктів, які дозволять суттєво розширити асортимент страв оздоровчої спрямованості.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Біленька І.Р.

НОВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ЗБАГАЧЕНІ ЖИРНОЮ КОРИАНДРОВОЮ ОЛІЄЮ Калина В.С., Луценко М.В.....	148
ВИКОРИСТАННЯ ЕФІРНИХ ОЛІЙ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Куренкова О.О.....	149
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗРОБКИ МАЙОНЕЗІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Маковська Т.В., Гресько І.Г.....	150
СПОСОБИ ОТРИМАННЯ ТА ВИДИ ЛЛЯНОЇ ОЛІЇ Ніконова І.С.....	151
РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.....	153
ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З СЕРЦЕВО-СУДИННИМИ ЗАХВОРЮВАННЯМИ Окуневська С.О.....	154
М'ЯКИЙ СИЧУЖНИЙ СИР З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Скрипніченко Д.М.....	155
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВІТАМІНІЗАЦІЇ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ Котляр Є.О.....	156
ПРОДУКТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАК ЭЛЕМЕНТ РАЦИОНА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ Джугова Т.В.....	157
ВПЛИВ ФРУКТОВИХ ТА ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ НА МОДЕЛЬНІ СИСТЕМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Іваненко О.....	158
ПРОДУКТИ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ Болгова Н.В.....	159
КОРІННЯ ПАСТЕРНАКУ ЯК ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН У ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ Голінська Я.А.....	160
АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ В ХАРЧУВАННІ УКРАЇНЦІВ Войтенко А.В.....	162
ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНИХ ОРГАНІЗМІВ В ОЗДОРОВЧОМУ ТА ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ Зінченко А.....	163
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІЗАЦІЇ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ДЕСЕРТІВ Золовська О.В., Жмудь А.В.....	164