

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

роботі також розглянуті можливості сучасного біотестування одержаного косметичного крему.

Підібрані компоненти і технології їх доставки у дерму є сучасними у розробці кремів для обличчя і ведуть до наукових відкриттів.

Науковий керівник – канд.хім.наук, доцент Севастьянова О.В.

ЯКІСНЕ ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НА ВСЕ ЖИТТЯ

**Мушат О.О., Мушат Т.О., студенти СВО «магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Виробництво молочної продукції для дитячого харчування на сучасному етапі є одним із провідних секторів у структурі харчової індустрії всього світу.

Дитяче раціональне та збалансоване харчування – один з чинників, який безпосередньо впливає на формування здоров'я дітей і сприяє його збереженню і зміцненню.

Безумовно, грудне молоко є ідеальним продуктом харчування новонародженого. Але з різних причин людина була змушена шукати заміну вигодовуванню материнським молоком – дитячі молочні продукти.

Раціон дитини, крім риби і м'яса, овочів і фруктів, повинен в обов'язковому порядку включати кисломолочні продукти, які містять молочну кислоту, корисні бактерії, білки, вітаміни, ферменти, необхідні для зростання і розвитку дитячого організму. Крім вітамінів і мінералів, у них містяться пробіотики для зміцнення імунітету малюка. Користь незаперечна, а варіацій молочних і кисломолочних продуктів досить багато.

Як об'єкт досліджень було обрано кисломолочний сир дитячий – це білковий продукт, який є незамінним у харчуванні дітей. При своєчасному введенні його до раціону він надає профілактичну і лікувальну дію на організм дітей. У кисломолочному сирі міститься, по-перше, повноцінний білок, необхідний дитині як пластичний матеріал для побудови і функціонування всіх органів і систем організму, для росту і формування м'язів; по-друге, велику кількість поліненасичених жирних кислот; по-третє, кальцій і фосфор. Ці мікроелементи у сирі перебувають в особливій формі, доступній для засвоєння. Це є профілактикою рахіту та інших захворювань кісткової тканини, робить більш міцною емаль зубів. Крім того, у сирі міститься добова норма вітамінів А, фолієвої кислоти і деяких інших. Це сприяє функціонуванню нервової тканини і повноцінному обміну речовин. Крім того, дитячий сирок легко засвоюється травною системою дітей.

У молочних продуктах міститься все необхідне для дітей, водночас важливо, щоб продукти були натуральними і збалансованими. Зайвий цукор, барвники і смакові добавки небажані для дітей. Але діти віддають перевагу солодким і цікавим за кольором продуктам. Цих властивостей може надати рослинна сировина. Тому, актуальним є виробництво дитячого кисломолочного сиру з додаванням рослинної сировини для підтримання здоров'я із самого народження.

У науковій роботі було використано плоди актинїдії коломикти та ягоди ожини. Внесення цих компонентів дозволяє отримати натуральний продукт, який відповідає

всім показникам якості та має приємні органолептичні властивості, без додавання небажаних харчових добавок. Ягоди визначаються високим вмістом вітаміну С. Кожен з цих компонентів додає приємного, солодкуватого смаку, особливого аромату, а також корисних властивостей, які так необхідні для зміцнення здоров'я дитини.

Отже, запропоновано для внесення: плоди актинїдії та ягоди ожини. Саме ці компоненти покращують хімічний склад продукту, надають антиоксидантних властивостей.

Показники якості сирків для дітей з додавання вищезазначених компонентів, контролювали стандартними органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними методами.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Кручек О.А.

МОДЕЛЮВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ КУПАЖУ САЛАТНИХ ОЛІЙ

**Попик А.О., студент СВО «магістр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Рослинні жири і олії є обов'язковим компонентом їжі, джерелом енергетичного і пластичного матеріалу, тобто вони є незамінними факторами харчування, що визначають його біологічну цінність. У харчуванні людини має значення не тільки кількість, але й хімічний склад вживаних жирів.

При оцінюванні харчової цінності жирів поряд зі співвідношенням насичених (НЖК), моно- (МНЖК) і поліненасичених (ПНЖК) жирних кислот необхідно також враховувати баланс ПНЖК родини ω -6 (ліноленова, ліолева, арахідонова) і ω -3 (ліноленова, ейкозапентаєнова, докозагексаєнова).

Триацилгліцероли у харчових продуктах повинні містити 10...20 % ПНЖК, 50...60 % МНЖК і 30 % НЖК. Серед ПНЖК співвідношення груп ω -6: ω -3 повинно становити від 4:1 до 10:1.

Однак на сьогоднішній день середньостатистична людина споживає ПНЖК у співвідношенні ω -6: ω -3 від 10:1 до 30:1, що призводить до порушення метаболізму ліпідів.

З метою створення салатних олій для здорового харчування досліджували ряд рослинних олій як найбільш поширених в Україні, так і мало вивчених, які можуть бути використані у якості добавок до купажу рослинних олій, при цьому забезпечуючи необхідний баланс ПНЖК з метою подальшого використання їх у складі композиційної суміші для здорового харчування.

Дослідження жирнокислотного складу олій показало, що жодна з них не володіє збалансованим складом поліненасичених жирних кислот, а отже, не може забезпечити надходження до організму людини необхідних жирних кислот у потрібній кількості і правильному співвідношенні.

При виборі композицій рослинних олій керувалися наступним – співвідношення ω -6: ω -3 жирних кислот у триглицеридах має бути близьким до оптимального, що забезпечує властивості продукту для здорового харчування. З урахуванням собівартості

ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАКЦІЇ БАР ІЗ ЖУРАВЛИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ WEB-ДОДАТКУ	
Дец Н.О., Дец Д.В., Петкова Н.В.	122
МОРОЗИВО ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Дец Н.О., Скрипніченко Д.М., Кравчук В.В.	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ ГЕЛЬ-ШАМПУНІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Донченко В. В.	125
ЗБІЛЬШЕННЯ ВИХОДУ ОЛІЇ З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗА РАХУНОК ОБРОБЛЕННЯ М'ЯТКИ РОЗЧИНОМ NaCl	
Здоренко К.С., Чебан Л.І.	126
ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА У КОСМЕТИЦІ	
Климентьева І.О.	127
ФЕРМЕНТОВАНІ КОМБІНОВАНІ ДЕСЕРТНІ СИРКОВІ ПРОДУКТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ	
Климентьева І.О., Ткаченко Н.А.	128
СИРОВАТКОВИЙ НАПІЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Сагієнко М.С.	129
ЯКІСНА КОСМЕТИКА МОЛОДІ ЯК СХОДИНКА ДО ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Малицька Т.Ю.	131
ЯКІСНЕ ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НА ВСЕ ЖИТТЯ	
Мушат О.О., Мушат Т.О.	132
МОДЕЛЮВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ КУПАЖУ САЛАТНИХ ОЛІЙ	
Попик А.О.	133
ТОПЛЕНЕ МАСЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Попова І.М.	134
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПРОБІОТИЧНИХ СКРАБІВ ТА «ЖИВИХ» МАСОК, ЗБАГАЧЕНИХ КОРОТКОЛАНЦЮГОВИМИ ПЕПТИДАМИ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ	
Радіо М.І.	135
РОЗСІЛЬНИЙ СИР СУЛУГУНІ ІЗ СПЕЦІЄЮ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ КУЛЬТУРАМИ – АЮРВЕДИЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	
Трембач А.Е.	136
РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НИЗКОЛАКТОЗНОГО МОРОЖЕНОГО	
Трубникова А.А.	137
БІЛКОВЕ МОЛОКО З ДОДАВАННЯМ КАВИ – ДОСТУПНИЙ АНАЛОГ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Турчин В.В.	139

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