

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК**  
**НАУКОВИХ ПРАЦЬ**  
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,*  
*АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА  
2020

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:

Р.В. Амбарцумянц, 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: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3

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

## ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ

Упир А.С., студ. СВО «Бакалавр», ф-ту ІТХіРГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Проблема правильного харчування актуальна в усьому світі. В даний час дієтологи б'ють на сполох, привертаючи нашу увагу до того, що їжа масового виробництва таїть в собі небезпеку для здоров'я людини. Тому виникає потреба створення нових продуктів з використанням сировини з функціональними та оздоровчими властивостями [1].

Більшість людей звикло, що трапеза обов'язково закінчується солодким десертом. Десерт – традиційне доповнення будь-якого меню. Але в зв'язку з хворобами сьогоdnішнього дня (цукровий діабет, ожиріння, серцево-судинні захворювання) не кожен може собі дозволити солодке [1]. Існуючі зараз рекомендації для харчування людей, пропонують десерти, що не цілком відповідають смакам споживачів, залишають відчуття незадоволеності при споживанні. У сучасному світі одним з перспективних напрямків є розробка технологій інноваційних продуктів, що надають оздоровчий вплив на організм людини. Даючи поради по харчуванню, звичайно ж треба враховувати індивідуальні особливості і стан конкретної людини та його смакові уподобання. Але є загальні істини, які важливо враховувати кожному, одна з них – в раціоні повинно бути менше обробленої, "порожньої" промислової їжі і більше свіжих, живих, термічно необроблених продуктів. Жива їжа – це не просто ще одна химерна дієта, це зрушення в бік підвищення здоров'я і якості життя в цілому. Одним із приємних способів отримати більше здорового, натурального харчування є споживання інноваційних десертів [2].

У створенні альтернативних рецептур десертів основним завданням є виключення компонентів, які безпосередньо пов'язані з набором ваги і розвитком метаболічних хвороб. До таких компонентів відносять перш за все "швидкі" вуглеводи – біле борошно, рафінований цукор і трансжири, які супроводжуються цілим набором синтетичних добавок і консервантів. Додаючи більше сирих корисних продуктів у рецептури десертів, можна прибрати не тільки ці некорисні речовини, а й змінити вікову традицію випічки. Зараз існує більш досконалий спосіб створення тортів, десертів, печива, морозива і цукерок з традиційним смаком, таким же або навіть кращим, ніж у сучасних версіях. Це технологія десертів без використання теплової обробки. Мелені горіхи тут заміняють борошно, сухофрукти – цукор, авокадо і кокосове масло – маргарин, вершки і яйця. І додаткова перевага сирих десертів – вони містять вітаміни, ензими, клітковину і корисні жири, які є термолабільними [2].

Змінюючи сучасну версію десертів на інноваційну (без використання теплової обробки) можна:

- отримати більшу частку необробленої термічно їжі, яку наш організм може розпізнати;
- запобігти хворобам і ожирінню;
- сповільнити процеси старіння;
- насолоджуватися натуральними смаками.

Десерти в стилі "raw" (живі) – це відмінне рішення для тих, хто любить солодке, але бажає виключити зі свого раціону рафіновані вуглеводи і цукор, молочні продукти і шкідливі жири. Просто замінюючи традиційні десерти, наповнені порожніми калоріями, на смачні сирі веганські десерти, люди можуть легко почати свою подорож до кращого самопочуття.

Науковий керівник – канд.техн.наук, доцент Козонова Ю.О.

## Література

1. Шендеров Б.А. Функциональное питание и его роль в профилактике метаболического синдрома. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 319 с.
2. Гладков С.М. Энциклопедия умного сыроедения: Здоровое питание XXI века. - Москва: Эксмо, 2016. - 480 с.

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОБОВИХ В ХАРЧУВАННІ ВСІХ ВЕРСТВ НАСЕЛЕННЯ

**Мирончук І.О., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Дослідження сучасного стану рівня білкової забезпеченості світового населення виявило істотний дефіцит білка в раціоні харчування. Проблема пов'язана з недостатньою кількістю білків у щоденному раціоні людини: недоїдає близько 500 мільйонів осіб, 100 мільйонів дітей страждає помірними чи важкими формами білково-калорійної недостатності. Білки найважливіша складова частина продуктів харчування. Білки виконують три основні функції: служать джерелом незамінних і замінних амінокислот, які використовуються в ході біосинтезу білка в організмі; амінокислоти білків служать попередниками гормонів, порфіринів та інших біомолекул; окислення амінокислотних радикалів вносить істотний внесок в щоденні сумарні витрати енергії. Потреба організму людини в білках залежить від віку, статі, кліматичних особливостей регіону проживання. Оптимальним вважається надходження білка з розрахунку не менше 1 г/кг маси тіла. Таким чином, потреба дорослої людини в білку в середньому 70...110 г на добу [1].

Потреба людини в білку багато в чому залежить від якісного складу амінокислот, і перш за все незамінних. Тому, білків тваринного походження, які найближчі за складом до амінокислот білків організму людини, потрібно менше, ніж білків рослинних, амінокислотний склад яких суттєво відрізняється від оптимального для людини. Наприклад, при вживанні білків з високою біологічною цінністю (м'яса, молока, яєць) для задоволення потреби дорослої людини досить 0,75 г/кг маси тіла (52,5 г білка/добу). При вживанні змішаного раціону (білки тваринного і рослинного походження) потреба в білку становитиме 0,85-1,0 г кг маси тіла (59,5-70,0 г білка на добу). Більш того, при споживанні тваринних білків з виділеннями втрачається 2,5-3,0% азоту, тоді як вживанні в їжу рослинних продуктів, багатих на клітковину (овочі, зернові) – до 40% харчового азоту [2].

Дослідження показують, що існує підвищена зацікавленість до ринку виробництва збагачених білком продуктів через те, що чітко спостерігається тенденція загально-го зниження споживання білка населенням. Лише третина жінок України (31,15%) віддають перевагу м'ясним продуктам і майже половина чоловіків (45,68 %) [3].

Доцільність використання бобових культур, як альтернативних джерел білка підтверджено дослідженням їх впливу на стан організму загалом. Основними перевагами є: поповнення дефіциту вітамінів А, С, В, Р та мінеральними речовинами Са, Mg, Р, Fe, К, Se; поповнення організму амінокислотами – лізин, лейцин, аргінін, фенілаланін, метіонін, триптофан; здатність запобігати серцево-судинним захворюванням, поліпшення роботи нирок та активізація обміну речовин; антидіабетичні, гіпохолестеринемічні та антиоксидантні властивості; зниження ризику розвитку раку молочної залози та щито-

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| УСТАНОВКА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БІОСОРБЕНТІВ, ПРИЗНАЧЕНИХ ДЛЯ<br>ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ |    |
| Новосельцева В.В .....                                                     | 59 |
| ВПЛИВ pH НА РОЗВАРЮВАНІСТЬ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ                        |    |
| Синиця О.В. ....                                                           | 60 |
| ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ВОДИ З НЕТРАДИЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ                           |    |
| Шаповал Є.О. ....                                                          | 62 |

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

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR THE PRODUCTION OF DIET DRINKS<br>BASED ON WOOD JUICES   |    |
| Martyniuk A. ....                                                                     | 65 |
| ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ДИСБІОЗУ                                           |    |
| Коваль А.О. ....                                                                      | 66 |
| ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ                                            |    |
| Упир А.С. ....                                                                        | 68 |
| ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОБОВИХ В ХАРЧУВАННІ ВСІХ ВЕРСТВ<br>НАСЕЛЕННЯ                |    |
| Мирончук І.О. ....                                                                    | 69 |
| ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ У ЗАКЛАДАХ<br>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА |    |
| Локатирьова О.В. ....                                                                 | 70 |
| СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВУ РЕСТОРАННОМУ<br>ГОСПОДАРСТВІ                   |    |
| Ляшенко О.С. ....                                                                     | 71 |
| НЕТРАДИЦІЙНА ЗЕРНОВА СИРОВИНА У КУЛІНАРНИХ БОРОШНЯНИХ<br>ДЕСЕРТАХ                     |    |
| Чавдар О.В. ....                                                                      | 73 |
| ПРОБЛЕМА РАДІОЗАХИСТУ НАСЕЛЕННЯ КРАЇНИ ТА СУЧАСНИЙ РИНОК<br>РАДІОПРОТЕКТОРІВ          |    |
| Бурдейна К. ....                                                                      | 75 |
| ТРАДИЦІЙНА ВІТЧИЗНІНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ СТРАВ З<br>ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ |    |
| Добрук Б.В. ....                                                                      | 77 |
| ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ БАРВНИКІВ – АКТУАЛЬНЕ ПИТАННЯ<br>УЧАСНОГО ХАРЧУВАННЯ         |    |
| Мідяновська Ю.Ю. ....                                                                 | 78 |
| СТРАВИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ З КОМПЛЕКСАМИ ФІТОКОМПОНЕНТІВ                               |    |
| Подлісецька С.О. ....                                                                 | 79 |

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. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65