

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

вже через два тижні зберігання мали сумнівну свіжість, а через три тижні зразки вже були зіпсовані. В них, як і контрольному зразку, відчувався запах зіпсованого продукту.

Визначення окислювального псування жиру за реакцією з нейтральним червоним підтвердило такий ступінь окислення жирів протягом чотирьох тижнів.

Встановлено, що в процесі прискореного окислення при кімнатній температурі відбувається гідроліз жиру, кислотне число в контрольному і дослідних зразках змінюється майже в однаковій мірі.

Встановлено, що концентрація екстракту кави 6 % є раціональною, оскільки пероксидне число спредів з таким вмістом екстрактів суттєво нижче за пероксидне число з вмістом 2 і 4 % і незначно відрізняється від пероксидного числа спредів з вмістом 8 і 10 %. В той же час контрольний зразок після двох тижнів зберігання при кімнатній температурі був зіпсованим.

БІО-ТЕСТУВАННЯ ЕКСТРАКТУ ЕВКАЛІПТУ ТА ЗБАГАЧЕНОГО НИМ ЕМУЛЬСІЙНОГО КРЕМУ

**Смокович Т., студентка I курсу
СВО «Магістр» факультету ТтаТХПіПБ,
Дец Н.О., к.т.н., доцент, Ланженко Л.О., к.т.н., доцент,
Котляр Є.О., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Відомо, що фенольні сполуки, що містяться в екстракті листя евкаліпту, здатні проявляти різнопланову дію на рослини та шкіру людини. Були проведені біо-тести екстракту листя евкаліпту для вивчення активності екстракту в залежності від температури.

Як тест-об'єкт використовували ячмінь посівний (*Hordeum sativum* Lessen.), насіння якого після добового замочування у воді витримували в чашках Петрі з досліджуваними екстрактами евкаліпту та крему в концентраціях 10^{-3} %.

Контрольні варіанти оброблялися дистильованою водою.

Пророщування проводили в термостаті за температури 25°C та 35°C . Контрольні заміри довжини коренів проводили через 48 годин. Результати досліджень наведені на рис. 1.

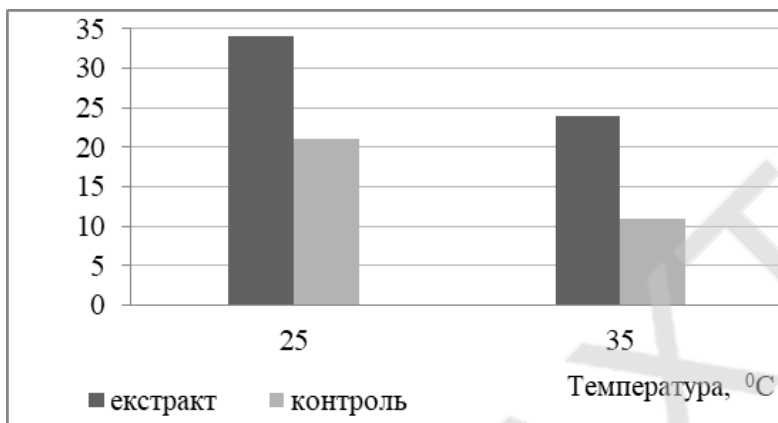


Рис.1.- Вплив екстракту листя евкаліпту на довжину коренів ячменю за температури 25 та 35 °C.

Через 48 годин довжина коренів у дослідному зразку при 25 °C перевищувала контроль та складало + 34% до початкового значення, тоді як контроль складав +21 % до початкового значення. Це показує ріст-стимулюючий ефект екстракту листя евкаліпту в концентрації 10^{-3} , що досліджувалася.

Аналогічні позитивні результати були отримані у ході вивчення впливу екстракту евкаліпту на довжину коренів ячменю за температури 35 °C. Встановлено, що через 48 годин екстракт стимулював ріст коренів ячменю на +24 %, тоді як в контрольному зразку всього на +11 %.

Таким чином, було встановлено, що екстракт листя евкаліпту містить біологічно активні речовини, що мають ріст-стимулюючу активність, дія яких суттєво залежить від температури. Тому екстракт листя евкаліпту є біологічно безпечним для здоров'я людини і може бути використаний при виробництві емульсійних косметичних засобів.

У готовому емульсійному кремі збагаченому екстрактом евкаліпту виробленому в лабораторних умовах кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ визначено біологічну активність збагаченого емульсійного крему. Дані про вплив косметичних продуктів (дослідного зразка та контролю) на довжину коренів ячменю за 25 та +35 °C наведені на рис. 2.

Через 48 годин довжина коренів у дослідному варіанті становила 230 %, що перевищило ріст коренів ячменю у контрольному зразку (58 % росту коренів ячменю) на 172% відповідно. Це показує ріст-стимулюючий ефект косметичного крему з екстрактом листя евкаліпту в концентрації 10^{-3} , що досліджувалася.

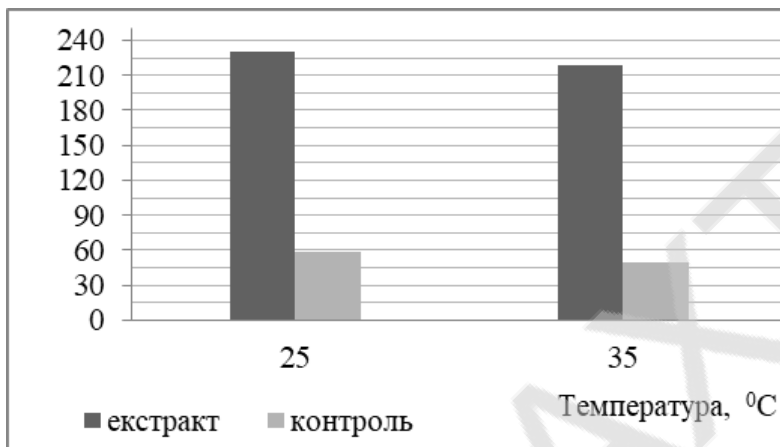


Рис. 2 – Вплив емульсійного крему на довжину коренів ячменю за температури 25 °C та при 35 °C.

Аналогічні позитивні результати були отримані у ході вивчення впливу крему з екстрактом евкаліпту на довжину коренів ячменю за температури +35 °C - було встановлено, що через 48 годин засіб косметичний стимулював ріст ячменю на +53 %, тоді як в контрольному зразку всього на +20 %.

За даними досліджень доведений ріст-стимулюючий ефект отриманий косметичним засобом за обома температурами, що досліджувалися. Використання косметичних продуктів з біологічно активними речовинами позитивно впливає на стан шкіри, оскільки БАР беруть участь в клітинному обміні, перетворенні і синтезі речовин та каталізують біореакції.

ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА З ЕКСТРАКТОМ СИНЬОГО ЧАЮ

**Прус В.П. магістр факультету ТтаТХПіПБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Асортимент масла, який виробляється на Україні різноманітний – селянське, бутербродне, любительське, топлене, підсирне, плавлене, стерилізоване, пастеризоване, рафіноване,

ВИДІВ МОЛОКА В ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.....	80
ТЕХНОЛОГІЯ КОМБІНОВАНИХ БІФІДОВІСНИХ ДЕСЕРТІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ Бережняк Т.В.....	82
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ КОСМЕТИЧНОЇ МАСКИ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ Спіріна Ю.С.....	86
ТЕХНОЛОГІЯ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ Баліна І.С.....	87
ОПТИМІЗАЦІЯ СКЛАДУ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ Сушков В.О.....	90
НЕОБХІДНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ СИСТЕМИ НАССР НА ХАРЧОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ Турчин В.С.....	92
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЧОРНОЇ КАВИ ДЛЯ ГАЛЬМУВАННЯ ОКИСЛЮВАЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ У СПРЕДАХ Суворов М.Д., Котлюк А.А., Дец Н.О., Ланженко Л.О.....	93
БІО-ТЕСТУВАННЯ ЕКСТРАКТУ ЕВКАЛІПТУ ТА ЗБАГАЧЕНОГО НИМ ЕМУЛЬСІЙНОГО КРЕМУ Смокович Т., Дец Н.О., Ланженко Л.О., Котляр Є.О.....	95
ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА З ЕКСТРАКТОМ СИНЬОГО ЧАЮ Прус В.П.....	97
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ З РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ Попко А., Сіренко Н., Ланженко Л.О., Дец Н.О.....	100
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...	102
HIGH QUALITY FEED GUARANTEES THE QUALITY OF	