

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
81 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 14 від 27-29.04.2021 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії: Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., проф.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

ВИКОРИСТАННЯ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ

**Дідух Г.В., к.т.н., доцент, Гусак-Шкловська Я.Д., викладач коледжу,
Стефанова Є.О., СВО «бакалавр»**

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вагому частку в раціоні харчування людини складають кондитерські кулінарні вироби. Конкуренція між закладами ресторанного господарства з виробництва солодощів вимагає постійної роботи над створенням нових найменувань виробів, оновленням їх зовнішнього вигляду, розширенням асортименту, в тому числі за рахунок використання нетрадиційних видів сировини, багатої біологічно активними речовинами.

В оновленні зовнішнього вигляду кондитерської продукції ресторанного господарства провідну роль відіграє глазур. Вона виконує декілька функцій: уповільнює процеси окиснення, черствіння, попадання вологи у вироби, забезпечує привабливий зовнішній вигляд, композиційну завершеність, смакову палітру продукту, бере участь у формуванні його поживної цінності. Какао-продукти, що входять до складу кондитерської глазури, постачаються з країн із субтропічним кліматичним поясом, і ціна на них залежить від коливань курсу долара, який останніми роками суттєво підвищився. Така ситуація призводить до збільшення вартості сировини і, відповідно, готової продукції.

Часткова або повна заміна какао порошку у рецептурному складі глазури доступною та більш дешевою рослинною сировиною вторинного походження може сприяти зниженню собівартості готових виробів, а також підвищенню в них вмісту біологічно активних речовин. До такої сировини відносяться вторинні продукти виноробства – виноградні кісточки [1].

Основною цінністю борошна кісточок винограду є наявність потужних антиоксидантів, які в десятки разів сильніше, ніж вітамін С і Е. Антиоксиданти виноградних кісточок здатні блокувати вплив агресивного зовнішнього середовища, запобігати практично всім захворюванням серцево-судинної системи, гальмувати процеси старіння організму.

Вони зміцнюють стінки судин, нормалізують рівень колагену, що є основою шкіри, суглобів, хрящів шляхом нейтралізації ферментів, що руйнують структуру сполучної тканини. Виноградні кісточкі визнані в Європі одним з кращих засобів у боротьбі з варикозним розширенням вен. Виноградні кісточкі дозволяють зміцнювати варикозні вени, відновлювати їх еластичність, мають потужну протизапальну дію, зменшують небезпеку утворення тромбів. Проантоціаніди виноградних кісточок благотворно впливають на зір і здоров'я очей. Вони покращують функціонування і чутливість сітківки у короткозорих, знімають напругу очей, відновлюють гостроту зору після яскравого кольору. Крім того, екстракт виноградної кісточкі допомагає у забезпеченні клітин мозку киснем, цинком, марганцем, селеном і міддю, що дуже корисно при розладах уваги.

Виноградні кісточкі можуть допомогти в боротьбі з дегенеративними захворюваннями центральної нервової системи, такими як хвороба Альцгеймера. Кісточкі багаті речовинами, які, як передбачається, можуть скоротити дегенерацію мозку в літньому віці.

Борошно з кісточок винограду захищає і відновлює судини, знижує тиск, знижує шкідливий холестерин. Має тонізуючу дію, підсилює основний обмін, стимулює грануляцію і епітелізацію уражених тканин, сприяє зміцненню сполучних тканин шкіри, стінок кровоносних судин, стимулює оновлення клітин, має протизапальну дію і сприяє загоюванню ран, позитивно впливає на нирки, запобігає виникненню онкологічних захворювань.

Аналіз наукових статей показав, що проантоціаніди кісточок винограду, завдяки антиоксидантним властивостям, захищають клітини організму від побічних, руйнуючих дій хіміо- і радіотерапії [2].

В ОНАХТ, на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування, розробили кондитерську глазур для кулінарних виробів оздоровчої дії з використанням борошна виноградної кісточки і визначили реологічні властивості готової продукції.

У роботі використовували дрібнодисперсні кісточки винограду у вигляді борошна з фракцією помелу 10-15 мкм. Дані зразки виноградного борошна, були надані виноробним господарством «Колоніст» Одеської області.

Для визначення реологічних властивостей продукції приготували три зразки глазури. Перший – це звичайна, класична глазур, в другий зразок додали 25 % подрібнених кісточок від загальної мала какао-порошку. А у третій зразок також додали 25 % подрібнених кісточок від загальної маси какао-порошку, але їх попередньо обсмажили 3 хв.

Приготування зразків проводили за класичною технологією.



Рис.1 – Реологічні показники експериментальних зразків

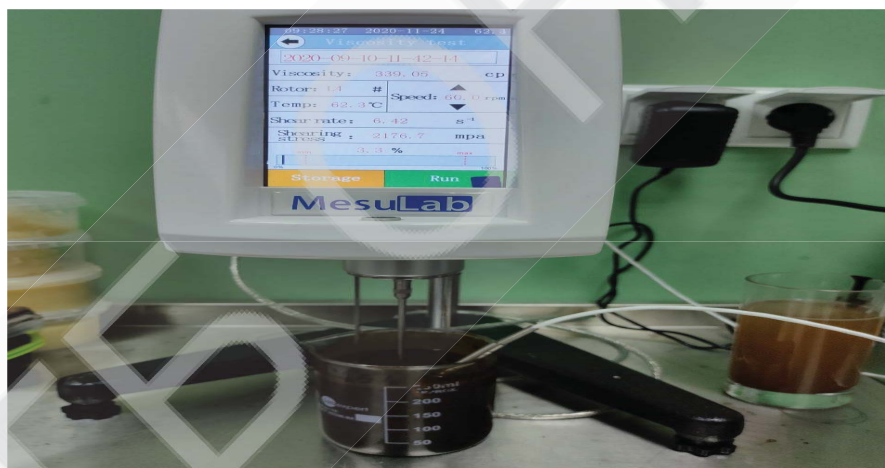


Рис. 2 – Вискозиметр Брукфільда

Висновок: За даними дослідження видно, що найбільшу в'язкість має глазур з необсмаженими кісточками винограду, а також найбільшу напругу зсуву. А найменшу в'язкість має глазур з обсмаженими кісточками винограду і відповідно найменшу напругу зсуву. Оригінальна глазур має середнє значення у порівнянні з двома попередніми.

Література

1. Городиська О.В., Гревцева Н.В., Самохвалова О.В., Буштрук І.В. Технологія кондитерської глазури з використанням виноградних порошоків як альтернативи какао порошку // Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі: зб. наук. пр. ХДУХТ. – Харків, 2018. – Вип. 2 (28). – С. 223–237.
2. Olaku O.O., Ojukwu M.O., Zia F.Z., White J.D. The Role of Grape Seed Extract in the Treatment of Chemo/Radiotherapy Induced Toxicity: A Systematic Review of Preclinical Studies – Nutr. Cancer. – 2015, – № 67(5), – P. 730-740.

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

ФЕРМЕНТОВАНІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА ЯК СТИМУЛЯТОР РОСТУ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР	
Пожіткова Л.Г., Труфкаті Л.В., Капрельянц Л.В.....	42
БІОТЕХНОЛОГІЧНЕ ОТРИМАННЯ ФЕНОЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ З ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ	
Велічко Т.О., Швець Н.О., Капрельянц Л.В.....	44

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБОРУ І ОБРОБЛЕННЯ СУМІШІ ДОЩОВОЇ ВОДИ ТА СКОНДЕНСОВАНОЇ АТМОСФЕРНОЇ ВОЛОГИ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОЇ ВОДИ НА ПРОМИСЛОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ	
Коваленко О.О., Василів О.Б., Григор'єва Т.П., Шаповал Є.О.....	46
ГУАНІДИНОВІ ОСНОВИ У ВОДОПІДГОТОВЦІ ТА ЕКОЛОГІЇ	
Стрікаленко Т.В., Нижник Т.Ю., Магльована Т.В., Нижник Ю.В.....	48
АКТУАЛЬНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ТЕХНОЛОГІЙ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ	
Стрікаленко Т.В.....	50
ЦІННІСТЬ ВОДИ: ПРІОРИТЕТИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Берегова О.М., Ляпіна О.В.....	51
TREATMENT AND PROPHYLACTIC PRODUCTS FOR CHILDREN WITH INFECTIOUS DISEASE OF THE LUNGS AND KIDNEYS	
Palvashova G., Li Yunbo Teacher, Mazurenko I.....	52
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ДЛЯ НОВИХ ВИДІВ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Доценко Н.В., Памбук С.А.....	54
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ АСОЦІАЦІЙ КЛУБЕНЬКОВИХ БАКТЕРІЙ З РОСЛИННИМИ КЛІТИНАМИ	
Безусов А.Т., Мирошніченко О.М., Нікітчина Т.І., Доценко Н.В.....	56
ФІТОПАТОГЕНИ ТА ФІТОФАГИ В СИСТЕМІ ЗАХИСТУ РОСЛИН В АГРАРНОМУ БІЗНЕСІ	
Палвашова Г.І.....	58
МОЖЛИВОСТІ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ УТИЛІЗАЦІЇ ОРГАНІЧНИХ ВІДХОДІВ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ	
Афанасьєва Т.М.....	60
THE RELEVANCE OF THE STUDY OF BIOGENIC AMINES IN AQUATIC PRODUCTS	
Cui Zhenkun, Manoli T., Nikitchina T.....	61
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ НА ВОДОУТРИМУЮЧУ ЗДАТНІСТЬ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Ільєва О.С.....	63

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ОСНОВНІ НАУКОВІ НАПРЯМИ РОБОТИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Тележенко Л.М., Салавеліс А.Д.....	65
ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ НАУКОВИХ ПІДХОДІВ У СУЧАСНІ ПРОЄКТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тележенко Л.М., Козонова Ю.О.....	67
THE IMPORTANCE OF EXPERTISE IN THE PRODUCTION QUALITY IMPROVING OF THE RESTAURANT ESTABLISHMENTS	
Kalugina I.M.....	69
ВИКОРИСТАННЯ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ	
Дідух Г.В., Гусак-Шкловська Я.Д., Стефанова Є.О.....	71
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОЧЕВИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ	
Атанасова В.В.....	73
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Бурдо А.К., Жмудь А.В.....	74
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДІЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА У ВИРОБНИЦТВІ КЕКСІВ	
Салавеліс А.Д., Поплавська С.О.....	75
КУЛІНАРНІ ЖЕЛІЙНІ ДЕСЕРТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Салавеліс А.Д., Павловський С.Н., Голінська Я.А.....	77