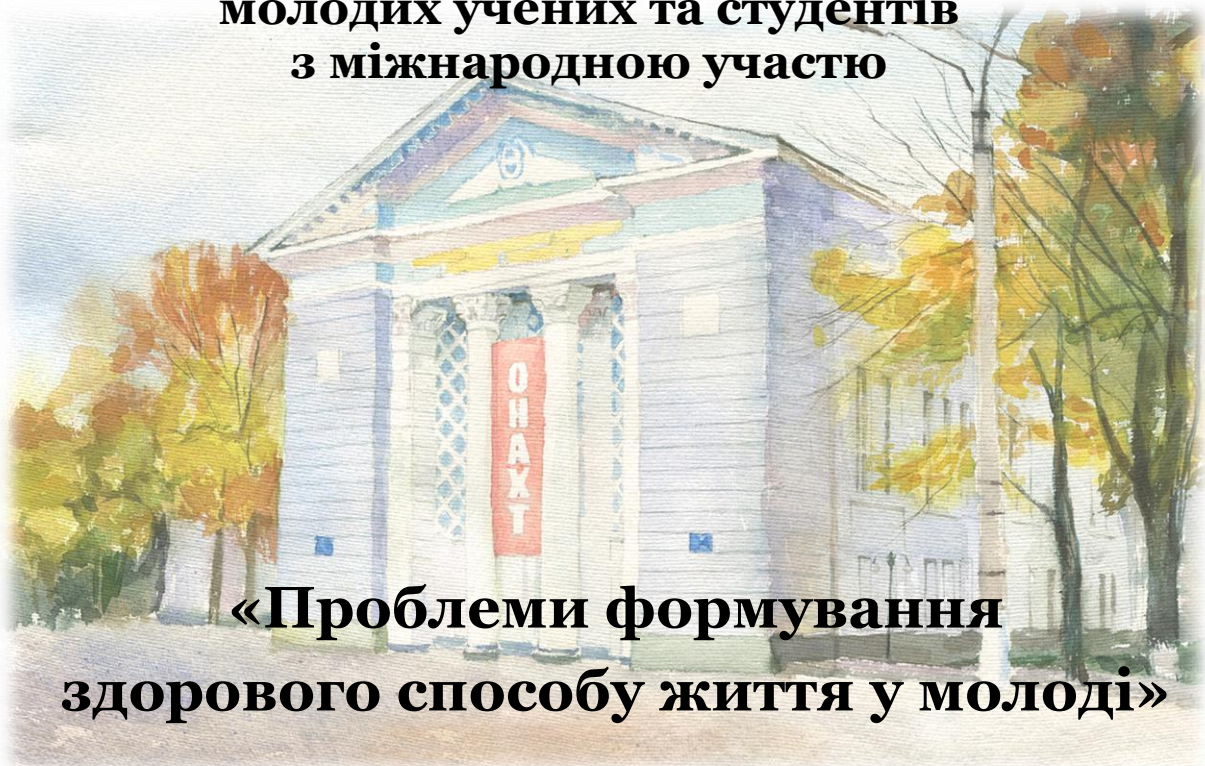


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2017

ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ

**Очеретна А.В., магістрант факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Вступ. Харчування є одним з головних факторів, які визначають здоров'я людини. Введення в традиційну рецептуру майонезної продукції різноманітних натуральних рослинних компонентів дозволяє рекомендувати його в харчуванні багатьох груп населення. Цінність рослинних продуктів полягає в тому, що вони містять майже всі поживні та біологічні активні речовини, що є життєво необхідними для організму людини.

Матеріали і методи. За базову рецептуру взято рецептуру майонезу «Провансаль» та його традиційна технологія. Для створення нової рецептури було викорис-

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

тано рослинний білковий продукт – ріпакове борошно для альтернативної заміни яєчного порошку та в якості природних антиоксидантних вітамінізованих добавок до майонезу додавали соки калини, журавлини, чорної редьки та імбиру.

Методи, які використовувалися в роботі: органолептичні показники якості майонезу та фізико-хімічні методи визначення; визначення стійкості емульсії, кислотності.

Результати. Користь ріпакового борошна полягає в наявності незамінних для людського організму амінокислот, харчових волокон, вітамінів групи В, А, Е та мінеральних елементів - Са, Р, К, Mg, Fe. Ріпакове борошно є джерелом ненасичених жирних кислот, особливо олеїнової та лінолевої, які не синтезуються в організмі людини. Крім того, позитивно впливає на обмін речовин, знижує вміст «шкідливого» холестерину, запобігає утворенню тромбів в судинах. Флавоноїдні сполуки, які містяться в насінні ріпаку відрізняються різноманітним фармакологічним дією і формою терапевтичного застосування. В організмі людини вони діють як антиоксиданти, мають протипроменеви, спазмолітичну, антивиразкову, протипухлинну, проти-запальну, ранозагоювальну, гіпотензивну, естрогенну, бактерицидну, сечогінну дію.

Відзначено позитивний вплив похідних флавонолів, катехинів і антоціанів (кверцетин, лейкоантоціани, рутин, комплекс катехинів чаю, мірицетин) на серцево-судинну систему, органи травлення. Багато з цих речовин збільшують амплітуду і силу серцевих скорочень, нормалізують порушений ритм, відновлюють роботу серця при перевтомі і отруєнні хлороформом, хініном, метанолом. Варто відзначити, що ріпакове борошно як високобілковий компонент дозволить підвищити харчову і біологічну цінність майонезу.

В якості природних антиоксидантних вітамінізованих добавок до майонезу використовували соки калини, журавлини, чорної редьки та імбиру.

Біологічна цінність продуктів дозволяє рекомендувати їх до споживання людям, які мають підвищений рівень холестерину в крові та серцево-судинні захворювання. Такі люди мають потребу у продуктах, які збагаченні вітамінами, мінеральними речовинами, та поліненасиченими жирними кислотами.

Висновки. Заміна яєчного порошку рослинним білком у складі майонезу, являється перспективною, оскільки дозволяє знизити собівартість готового продукту і отримати майонез без холестерину, який підходить для будь-яких груп населення, а також дозволить збагатити його комплексом біологічно активних речовин. Майонез на ріпаковому борошні може використовуватися у період посту та для людей, які не живлять в їжу продуктів тваринного походження.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент кафедри ТРiАП Кузьмін О.В.