

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**79 МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —
ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»**

ЧАСТИНА 2

15 – 16 квітня 2013 р.

Київ НУХТ 2013

Програма і матеріали 79 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 15 – 16 квітня 2013 р. — К.: НУХТ, 2013 р. — Ч. 2. — 758 с.

Видання містить програму і матеріали 79 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій промисловості.

Редакційна колегія: С.В. Іванов (голова оргкомітету), Т.Л. Мостенська (заступник голови оргкомітету), В.Л. Зав'ялов (заступник голови оргкомітету), О.О. Губеня (заступник голови оргкомітету), Н.В. Акутіна (відповідальний секретар), Г.М. Грищенко (голова студентського наукового товариства), В.О. Колосюк, Н.В. Науменко, С.І. Береговий, С.Б. Буравченкова, М.Г. Кітов, Н.М. Салатюк, А.О. Зайнчковський, О.П. Солюгуб, Л.М. Чернелевський, Т.А. Говорушко, А.М. Король, М.А. Мартиненко, О.М. Полумбрик, С.І. Шульга, О.В. Грабовська, Є.Є. Костенко, Г.А. Чередниченко, Т.Ю. Годованець, Є.С. Смірнова, О.М. Якименко, В.С. Гуць, О.П. Слободян, В.Л. Прибильський, Л.В. Пешук, М.І. Осейко, В.М. Таран, В.Г. Мирончук, В.М. Ковбаса, В.І. Дробот, А.М. Дорохович, О.І. Шаповаленко, О.В. Карпов, Г.О. Сімахіна, В.Ф. Доценко, Л.В. Левандовський, М.О. Прядко, С.М. Балюга, О.Г. Мазуренко, А.І. Соколенко, О.І. Нєкоз, О.О. Серьогін, В.М. Нигора, А.П. Ладанюк, І.В. Ельперін, В.В. Самсонов, О.Ю. Шевченко, О.С. Бессараб, Д.І. Басюк, Л.Ю. Арсеньєва, Т.М. Артюх, Т.О. Рашевська, В.В. Манк, В.Г. Мирончук.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 8 від «28» березня 2013 р.

12. ВИРОБНИЦТВО ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ЛІКАРСЬКОЇ СИРОВИНИ

О.А. Лесечко, О.В. Бендерська, О.О.Сахаренко
Національний університет харчових технологій

Відомо, що один із найвагоміших засобів збереження здоров'я — це здорове харчування. Із часів Гіппократа відомо, що деякі продукти мають властивість попереджувати і зцілювати хвороби. Однак із певних причин ця мудрість залишилася одним із найбільших таємних секретів в історії людства, і лише останні роки ці знання знову починають служити людям, набуваючи відповідного розуміння і поваги.

Не дивлячись на зростаючу кількість документальних медичних підтверджень про те, що наша їжа може як спричиняти, так і зцілювати захворювання, освіченість в питаннях правильного харчування залишає бажати кращого — вона далеко відстає від відкриттів двадцятого сторіччя в цьому питанні. Продукти харчування повинні не тільки забезпечити організм людини необхідними йому макро- і мікронутрієнтами і енергією, але і широким набором фізіологічних функціональних інгредієнтів, забезпечуючи здоров'я і профілактику захворювань. Все це привело не тільки до розширення асортименту продуктів харчування, але й появи функціональних продуктів, продуктів дитячого харчування, у тому числі й довготривалого зберігання та ін. [1,2].

Створення продуктів нового покоління неможливо без використання харчових і біологічно активних добавок і технологічно допоміжних засобів. Вони покликанні забезпечити сучасні технологічні рішення, отримати продукти потрібного складу та властивостей, структури, смаку та запаху, необхідних термінів зберігання. Концептуальні аспекти науково-технічної політики в галузі здорового харчування мають враховувати загальну демографічну та екологічну ситуацію в Україні, що оцінюється як кризова, і застосування принципів збалансованого харчування.

В технологіях «здорової» їжі велика увага надається вуглеводвмісним продуктам, у першу чергу тим, що містять молочнокислі бактерії. Серед консервованих продуктів це — продукти виготовлені біохімічними способами, застосовуючи квасіння, соління й мочіння. Часто їх ще називають ферментованими продуктами. Основною сировиною для виробництва таких продуктів є плоди і овочі, а консервуючу дію забезпечує молочна кислота, яка утворилась у процесі молочнокислого бродіння. В технології їх отримання відсутні теплові процеси, що має свій позитивний вплив на хімічний склад готового продукту, який проявляється у максимальному (90 – 95 %) збереженні вітамінів, біологічно активних речовин та власної ферментної системи. Тому найбільшою відмінністю цієї групи є те, що їх можна вважати «живими» продуктами [1,2].

Мета роботи — розроблення асортименту ферментованих продуктів, збагачених біологічно активними речовинами лікарських трав.

Об'єктом досліджень були технології виробництва ферментованих продуктів, а предметом досліджень — способи ферментації капусти, яблук і топінамбуру з використанням лікарської сирини. Матеріалами досліджень були капуста, яблука, бульби топінамбуру та ряд лікарських рослин.

Оскільки, харчову цінність та профілактичні властивості такої продукції можна покращити внесенням біологічно активних речовин лікарської сирини, в експериментальній роботі було широко апробовано нетрадиційну для консервної галузі сировину. У тому числі було перевірено дію більше 30-ти найменувань лікарських трав, типових для України, які не тільки потенційно можуть стабілізувати якість продукції при зберіганні, а й надавати їй специфічних властивостей. Лікувальний чи профілактичний ефект від вживання такої продукції посилювали шляхом внесення спеціальних композицій мінеральних речовин та лікарських рослин [3].

У результаті отримано нові продукти, які оцінювали за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Підібрано оптимальну кількість лікарської сировини та режими ферментації. Доведено доцільність використання в розроблених технологіях айру, глоду, бузини, березових бруньок, липи, меліси, ромашки лікарської, чабрецю, та кореню солодки голої.

ЛІТЕРАТУРА

1. Киселева Т.Ф., Помозова В.А., Гореньков Э.С. Технология консервирования: Учебное пособие. СПб.:Пр.науки, 2011. — 416 с.

2. Товароведение и переработка лекарственно—технического растительного сырья в БАД: Учебное пособие / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, В.В. Яницкий, Сати Ясин Ахмед Аль Далаин; Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Госуд. департамент продовольствия Минагропром Укр. — Харьков; Киев, 2003. — 306 с.

3. Макаров, В.Г. Изучение механизма антиоксидантного действия витаминов и флавоноидов / В.Г. Макаров, М.Н. Макарова, А.И. Селезнева // Вопросы питания, 2005. — № 1. — 10 – 13.

Науковий керівник: Г.М. Бандуренко