

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

13–14 квітня 2016 р.

Частина 2

Київ НУХТ 2016

82 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 13-14, 2016. Book of abstract. Part 2. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 82 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 11, 25.12.2016

© NUFT, 2016

Матеріали 82 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 13–14 квітня 2016 р. – К.: НУХТ, 2016 р. – Ч.2. – 506 с.

Видання містить матеріали 82 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних 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 науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 11 від «25» березня 2016 р.

© НУХТ, 2016

19. Хімічна технологія отримання міцелярної води на основі ефірної олії виноградних кісточок

Анастасія Ярош, Олена Подобій

Національний університет харчових технологій

Вступ. Міцелярна вода – дуже практичний засіб для очищення шкіри і зняття макіяжу без використання води, пінок та гелів. В основі міцелярної води лежить система міцел.

Виноградна олія – це комплекс ліпідів і жирних кислот, має світло-жовтий колір з зеленуватим відливом, з приємним смаком без сторонніх присмаків. Застосовується як для технічних цілей у лакофарбовій та хімічній промисловості, так і в якості повноцінного компоненту в харчових, діабетичних продуктах, а також в медицині й косметичній промисловості.

Метою дослідження було розробити рецептуру та отримати міцелярну воду на основі ефірної олії з виноградних кісточок.

Матеріали і методи. Міцелярна вода є потужним антиоксидантним засобом, а у комплексі з ефірною олією виноградних кісточок володіє біологічно активними властивостями, тому в якості об'єктів для досліджень було обрано виноградні кісточочки різних сортів винограду та міцелярну воду.

Підібрано найбільш ефективний лабораторний метод вилучення ефірної олії з виноградних кісточок шляхом екстрагування та за допомогою набору фізико-хімічних та аналітичних методів аналізу визначено якісні та кількісні показники отриманої міцелярної води з додаванням ефірної олії з виноградних кісточок.

Результати. Отримана міцелярна вода за допомогою гомогенізації із додаванням біологічно активних речовин, основним компонентом яких стала ефірна олія виноградних кісточок, отримана методом екстракції з петролейним ефіром. Визначено оптимальні технологічні умови отримання та співвідношення компонентів згідно рецептури.

Визначені якісні показники міцелярної води на основі ефірної олії виноградних кісточок:

- високе значення йодного числа, а саме 231,8 г J_2 , свідчить про високу біологічну цінність міцелярної води;
- незначне значення перекисного числа (П.Ч. = 0,025 г J_2) свідчить про стійкість міцелярної води до зберігання та подальшої обробки.

Висновки. На основі опрацювання літературних джерел було показано, що сировинна база та технологія отримання міцелярної води з додаванням ефірної олії виноградних кісточок є досить доступними. Оцінка показників якості міцелярної води, за допомогою хімічних методів аналізу, показує збереження цінних біологічно активних компонентів та підтверджує високу якість отриманого продукту.