



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



Міністерство освіти і науки України
Уманський національний університет садівництва
Кафедра технологій харчових продуктів
Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра товарознавства, управління безпеністю та якістю
Таврійський державний агротехнологічний університет
ім. Дмитра Моторного
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПІДВИЩЕННЯ
ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ»**

МАТЕРІАЛИ
II Всеукраїнської науково-практичної конференції

Редакційна колегія:

Заморська І.Л., д.т.н., професор, завідувача кафедрою технологій харчових продуктів Уманського НУС;

Белінська С.О., д.т.н., професор кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету;

Прісс О.П., д.т.н., професор, завідувача кафедрою харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного;

Пушка О.С., к.т.н., доцент, декан інженерно-технологічного факультету Уманського НУС;

Токар А.Ю., д.с.-г.н., професор кафедри технологій харчових продуктів;

Найченко В.М., д.с.-г.н., професор кафедри технологій харчових продуктів;

Василишина О.В., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій харчових продуктів;

Чернега А.О., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій харчових продуктів.

Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів. Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі (7 квітня 2021 року). Умань, 2021. 115 с.

Збірник містить тези доповідей науковців, які було презентовано в секціях «Розвиток технологій харчових виробництв та ресторанного господарства: проблеми, перспективи, ефективність», «Сучасні технології зберігання сировини і харчових продуктів», «Інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення», «Використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів» на Всеукраїнській науково-практичній конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів», що відбулась 7 квітня 2021 року в Уманському національному університеті садівництва.

Розраховано на науковців, викладачів, аспірантів, магістрантів, студентів та фахівців, які займаються питаннями розвитку в галузі технологій виробництва харчових продуктів та суміжних галузей.

САМЛІК М.М.	ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ М'ЯКИХ СИРІВ	91
-------------	----------------------------------	----

ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

БЕЛІНСЬКА С.О., МОТУЗКА Ю.М., НЕСТЕРЕНКО Н.А., ІВАНЮТА А.О.	ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ КУЛЬТИВОВАНИХ ПЕЧЕРИЦЬ	94
БОГОМАЗ А.І., ВАСИЛИШИНА О.В.	ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	96
БОЖКО Т.В.	ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАРШМЕЛЛОУ	99
ЗЕЛЕНЯНСЬКА З.Р.	БАДИ.ЩО ЦЕ? ДЛЯ КОГО? ЇХ КОРИСНІСТЬ ТА ШКІДЛИВІСТЬ	101
ПЕЛИХ В.Г., УШАКОВА С.В.	ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У РЕЦЕПТУРІ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	103
РІЗАК М.Ю., ЛАВРЕНКО С.О., КАРАЩУК Г.В.	ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОРГАНІЧНОГО БАРВНИКУ ІЗ ПАПРИКИ	106
СІРЕНКО К.Р., ВАСИЛИШИНА О.В.	ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК: КЛАСИФІКАЦІЯ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ	108
ЮЗЮК Т.В.	КОРИСТЬ ТА ШКОДА ПАЛЬМОВОГО МАСЛА В ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ	112

КОРИСТЬ ТА ШКОДА ПАЛЬМОВОГО МАСЛА В ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ

Юзюк Т.В., асистент

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Забезпечення населення продовольством—найважливіша проблема економіки і політики будь якої країни світу. Тому підвищення виробництва натуральної продукції для харчування населення – є актуальним питанням.

Останнім часом спостерігається підвищений інтерес до вживання натуральних харчових продуктів і добавок в раціоні, що сприяють зміцненню здоров'я. Незважаючи на таку тенденцію, на сьогоднішній день прилавки як і раніше переповненні продуктами з штучними наповнювачами, добавками і іншими синтетичними інгредієнтами. Однією з таких добавок можна назвати пальмову олію.

Вона широко використовується в харчовій промисловості завдяки своїм хімічним/фізичним властивостям, низькій ціні та широкій доступності. Широке використання пальмової олії викликало інтенсивні дебати про те, чи є вона потенційно небезпечною для здоров'я людей. Ретельно проаналізувавши наукову літературу з цього питання, я зосередила увагу на харчових властивостях цієї олії та на питанні її впливу на здоров'я, намагаючись з'ясувати, чи існують наукові докази, що виправдовують побоювання щодо впливу пальмової олії на здоров'я [1].

У свідомості мас пальмова олія стоїть на одній сходинці разом з барвниками, консервантами, підсилювачами смаку і ГМО. Кажуть, що вона містить жирні кислоти, здатні нашкодити організму, спровокувати інфаркт або інсульт. Але вчені дослідивши споживання людиною насичених жирів стверджують, що ні вершкове, ні пальмове, ні інше рослинне масло не може саме по собі завдати здоров'ю будь-якої шкоди, особливо якщо мова йде про помірне споживання [2].

Але чому ж пальмову олію так часто і повсюдно використовують?

Пальмова олія є рослиною,що виготовляється з м'якоті плодів олійної пальми. Ростає це дерево на островах Індонезійського океану, в країнах Азії та на африканському континенті. Лідерами з експорту цього продукту є Шрі-Ланка,Індонезія,Малайзія. Для отримання цього широко популярного в кулінарії інгредієнта застосовується метод пресування або виварювання м'якоті пальмових плодів. Пальмова олія практично без смаку, тому є популярним інгредієнтом в кулінарії. Вона може зберігатися,не псуючись,більше 2-3 місяців в холодильнику і кілька діб в кімнатних умовах. В процесі її отримання виробляються відомі в харчовій промисловості добавки – олеїн і стеарин,які активно додаються в маргарин.

Калорійність пальмової олії на 100 г становить 899 ккал,з них основний відсоток—це жири. До складу також входять : вітаміни Е,А, фосфор,лауринова,пальмітинова та міристинова кислоти. Враховуючи,що у складі пальмової олії найбільше жирних кислот, не варто ними захоплюватися.

Користь пальмової олії. Цей продукт є потужним антиоксидантом, який сприятливо впливає на клітини організму. Він захищає їх від окислення і згубного впливу токсинів, запобігаючи тим самим процесу передчасного старіння [3].

Список корисних властивостей пальмової олії виглядає наступним чином:

Добре втамовує голод. Будучи висококалорійним і багатим вуглеводом, продукт пригнічує апетит і швидко дарує відчуття ситості.

Покращує роботу мозку. Оскільки ця олія містить ненасичені жирні кислоти, вона стимулює розумову активність.

Додає сил. Це можливо за рахунок того, що до складу продукту входять тригліцериди, які потрапляють в кров, насичують клітини киснем таким чином енергії стає більше.

Очищає організм. Олеїнова і ліноленова кислоти, яких в продукті досить чимало, необхідні для зниження рівня шкідливого холестерину в крові.

Піклується про зір. Для того щоб воно завжди залишалося хорошим, організм повинен постійно отримувати вітамін А. Забезпечити добову потребу в ньому можна вживаючи хоча б по 2 ч. л. масла в день.

Допомагає при виснаженні організму. Одним з показань до застосування пальмової олії є різка втрата ваги. Набрати її можна за рахунок того, що тут міститься багато калорій, що дають енергію. Користь пальмової олії безсумнівна в тому випадку, якщо нею не зловживати.

Чим шкідлива пальмова олія. На відміну від оливкової і кукурудзяної олії, в пальмової міститься всього лише 10% поліненасичених кислот. Решта – це ненасичені жири, які, згідно з численними дослідженнями, здатні викликати формування атеросклеротичних бляшок і підвищення рівня холестерину, що тягне за собою розвиток гіпертонії, інфаркту міокарда, інсульту, хвороби Альцгеймера.

Небезпеку становить і те, що більша частина масел, які продаються, проводиться методом так званого гарячого віджимання. У цьому процесі використовується температурна обробка, під час якої не тільки втрачається практично половина всіх корисних речовин, але і відбувається накопичення в олії канцерогенів. У деяких країнах заборонений або обмежений імпорт цього продукту, оскільки він вважається небезпечним для здоров'я і навіть викликає залежність, як нікотин або кофеїн [4].

Застосування пальмової олії в харчуванні. Це широко поширений інгредієнт для приготування випічки - пирогів, хліба, тортів і т.д. Нерідко його додають у цукерки для надання їм твердості і збільшення терміну зберігання. Він є основою для виготовлення маргарину, що дозволяє значно здешевити продукт. По суті, це сама справжня харчова добавка, призначена для зміни смакових властивостей того чи іншого продукту [5].

Головне завдання пальмової олії – поліпшити товарний вид продуктів і їх смакові якості, збільшити термін придатності і зменшити вартість. Незважаючи на значну шкоду для здоров'я, у харчовій промисловості – це один з головних консервантів. Він стійкий до температурних впливів, практично не має смаку і

запаху, легко поєднується з усіма продуктами.

Висновки. Буде просто несправедливо назвати цей продукт марним, він дійсно допомагає зміцнити здоров'я і відчутти себе краще. Але це тільки в тому випадку, якщо вживати його безпечно і тільки в сирому вигляді. При цьому не варто забувати, що олія являє собою джерело жирів, які погано розщеплюються і виводяться з організму. Тому, виходить, що користь і шкода пальмової олії майже однакові.

Список використаних джерел

1. Амирсаидов Т.Е. Новые направления в технике и технологии каталитической модификации масел и жиров [Текст] / Е.Б. Барабашов, К.Х. Мажидов // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48) – С. 33–34.
2. Масло пальмовое [Електронний ресурс]: – Режим доступу: [http://www.real - aroma.ru](http://www.real-aroma.ru).
3. Наказ від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»
4. В чем польза различных масел? URL: <http://siladiet.ru/krasota-i-zdorove/sostav-i-polza-produktov/i-vredrastitelnyh-masel-dlya-organizma.html>.
5. Балдинюк О., ШВЕЦЬ О. Небезпечна лише для українців? Чому ЄС не забороняє пальмову олію. Європейська правда. 2018. 22 травня. URL: <https://www.eurointegration.com.ua/experts/2018/05/22/7081990/>.