

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

значна частина жирової сировини. Також олія з масла виноградних кісточок у своєму складі має високий вміст ω -3 та ω -6 ненасичених жирних кислот, що дозволяє випускати дієтичні продукти харчування.

До складу вареної ковбаси входить значна частина жиру, а його окислення впливає на термін її зберігання. Використання олія з кісточок винограду у виробництві варених ковбас є раціональним зважаючи на їх антиоксидантні властивості. Це може дозволити значно подовжити строк придатності ковбасних виробів, що є досить актуальним для варених ковбасних виробів, оскільки їх термін придатності відносно інших ковбас дуже невеликий.

У зв'язку з цим, актуальним є проведення досліджень, спрямованих на розробку технології продуктів з підвищеним вмістом біологічно активних сполук з вторинної сировини виноробного виробництва.

На базі Одеської національної академії харчових виробництв на кафедрі «Технології м'яса, риби і морепродуктів» досліджується розробка варених ковбасних виробів оздоровчого харчування які володітимуть рядом переваг над класичною продукцією ковбасного виробництва.

Завданням дослідження є проведення наукової роботи, з метою виявлення позитивних властивостей рослинної сировини, що залишається в якості побічного продукту від основного виробництва, наразі це виноградна олія, яка добувається з кісточок винограду.

Головною метою є дослідження корисних властивостей олії з кісточок винограду для виготовлення варених ковбасних виробів та визначення оптимального відсотку внесення добавки у продукцію для покращення фізико-хімічних показників фаршу, органолептичних показників продукту та подовження терміну його придатності.

Наукові керівники – д-р техн. наук, професор Віннікова Л.Г.,
канд. техн. наук, доцент Котляр Є.О.

ОКРЕМІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ

Волошин В.М.

**Національний науковий центр «Інститут землеробства
НААН», смт. Чабани, Київська обл.**

Птахівництво належить до тих галузей сільського господарства, розвиток яких дозволяє прискореними темпами поліпшити забезпечення зростаючого попиту населення на

високоякісні продовольчі товари тваринного походження. Галузь постачає населенню енергетично цінні продукти харчування, є дуже привабливою для залучення інвестицій. Птахівництво має великий потенціал як для задоволення потреб внутрішнього, так і зовнішнього ринку та подальшого розвитку. Продукція птахівництва спрямована на забезпечення харчових потреб населення та продовольчої безпеки держави [1].

М'ясо є основною продукцією птиці м'ясного напрямку продуктивності – індиків, качок, гусей, м'ясних і м'ясо-яєчних порід курей. Проте найбільш ефективно вирощувати на м'ясо гібридний молодняк, одержаний схрещуванням спеціалізованих поєднаних ліній [2]. М'ясо птиці – це всі тканини її організму (м'язи, шкіра, кістки, хрящі, сухожилля, нерви, кровоносні судини та кров), що людина використовує для харчування. Особливістю м'яса птиці вважають наявність двох видів м'язів, що відрізняються за кольором і якістю. У курей, індиків, цесарок біле м'ясо – грудні м'язи, а в гусей та качок є білі й червоні волокна. Біле м'ясо містить більше легкоперетравних повноцінних білків, а червоне – неповноцінних. Так, у грудних м'язах курей 92 % повноцінного білка, тому такий продукт дієтичний [3].

Класифікацію м'яса птиці здійснюють за низкою ознак:

- залежно від виду птиці розрізняють: м'ясо курей, качок, гусей, індичок і цесарок;
- за віком вирізняють: м'ясо молоді і дорослої птиці.

У м'ясі молоді птиці (курчат, курчат-бройлерів, каченят, гусенят, індичат, цесарят) неокостенілий кіль грудної кістки, неороговілий дзьоб, ніжна еластична шкіра на тушці. На ногах сухопутної птиці гладка луска, що щільно прилягає, і нерозвинені, у вигляді горбиків шпори, у каченят і гусенят – ніжна шкіра.

Тушки дорослої птиці мають окостенілий (твердий) кіль грудної кістки і ороговілий дзьоб. На ногах птиці груба луска, а в качок і гусей – груба шкіра. Шпори у півнів та індиків тверді [4].

Багато факторів впливають на якість курячого м'яса, смакові властивості та його хімічний склад. Так, Кучерук М.Д., Засекін Д.А. та інші виділяють спадкові фактори (вид, порода, лінія, крос); стать і вік; належний санітарно-гігієнічний стан пташників, обладнання, інвентарю; зоогігієнічні параметри мікроклімату (вентиляція, освітлення, температурні і вологісні режими і т.п.), застосування профілактичних чи лікувальних препаратів тощо [5]. Мюгнай К. і Матіолі С. наводять фактори організаційного характеру: відповідність будівельних матеріалів, розташування і будівництва пташника; наявність вигульних майданчиків, інсоляції та моціону птиці; ефективність дезінфекції, дератизації; якість і кількість підстилки; збалансованість раціону, кратність годівлі й напування, якість кормів [6].

На вітчизняному ринку м'яса м'ясо птиці є найбільш конкурентоспроможним: за обсягами виробництва як кількісно, так і у структурі виробництва; за споживанням на 1 особу; обсягами експорту та ціною на продукцію. Залежність рівня споживання та ціни на м'ясо птиці очевидна, адже 47,3 % у раціоні пересічного українця складає саме цей вид м'яса, незважаючи на зростання ціни.

В Україні простежується чітка тенденція щорічного підвищення цін на м'ясо птиці. Так, середня ціна м'яса птиці, проданого по всіх каналах реалізації в 2018 р., була на рівні 28904,3 грн за тону, що на 2,3 % вище, ніж у 2017 р. Ціни на окремі види птиці та м'ясо птиці залежать від попиту на них, строків продажу та каналів збуту. У 2018 р. фонд споживання м'яса птиці в Україні збільшився на 2,3 % порівняно з 2017 р. і становив 1056 тис. тонн. Українці споживають 25,0 кг м'яса птиці з розрахунку на 1 особу.

Очікуємо, що попит на м'ясо птиці залишатиметься стабільним, оскільки, як уже зазначалося, м'ясо птиці найдешевше серед інших видів м'яса.

Список літератури

1. Копитець Н.Г., Волошин В.М. Оцінка цінової ситуації на ринку м'яса птиці. Економіка АПК. 2019. №11. С. 42-49.
2. Пешук Л.В. М'ясо птиці – дієтичне, а галузь перспективна і економічно вигідна. Мясное дело. 2006. № 7. С.60-63.
3. Бірта Г.А., Бургу Ю.Г. Товарознавство м'яса. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2011. 164 с.
4. Морфологічний і хімічний склад мяса птиці. https://studopedia.com.ua/1_389369_morfologichniy-i-himichniy-sklad-myasa-ptitsi.html.
5. Кучерук М.Д., Засекін Д.А., Димко Р.О., Щербина О.А. Санітарно-гігієнічні умови утримання птиці за органічного вирощування як чинник продуктивності. Біоресурси і прородокористування України. 2017. № 5-6. Том 9.
6. Mugnai, S.; Mattioli, S.; et al. (2016). Transfer of bioactive compounds from pasture to meat in organic free-range chickens By: Dal Bosco, A. Poultry science, 95, 10, 2464-2471.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
ст.н.с. Копитець Н.Г.

SHRIMP MEAT Konak A.....	102
PRODUCTION OF COMPOUND FEED PROVIDES QUALITY FISH Fihurska L., Tsiundyk A.....	104
PRODUCTION OF DRY-CURED SAUSAGES WITHOUT CASING Fugol A.G.....	106
COMMODITY ASSESSMENT OF FISH CULINARY PRODUCTS IN JELLY FILLING Nikitchina A., Barysheva Y.....	107
BARRIER BIOTECHNOLOGIES - THE BASIS OF PRODUCTION OF SAFE PRODUCTS WITH REGULATED HISTAMINE CONTENT Nikitchina A., Barysheva Y.....	109
ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ТЕМПЕРАТУРНОГО ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСА Синиця О.В., Збик Л.І.....	111
ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ З КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС З ПІДВИЩЕНИМИ АНТИОКСИДАНТНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Короткий А.В.....	113
ОКРЕМІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ Волошин В.М.....	114
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КОВБАСНИХ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА БОБОВИХ Гонтар А.І.....	117
РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.....	119
АЛЕРГЕННІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ ПАРФУМІВ Волкова К.О.....	120