

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОМАТНИХ СОУСІВ

**Ярмоленко А. В., студентка IV курсу факультету МТМС
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, м. Донецьк**

На сьогодні соуси є невід'ємним продуктом у раціоні багатьох українців. Їх популярність серед споживачів обумовлена, перш за все, невисокою ціною, що особливо відображається в зимовий період (у порівнянні зі свіжими овочами), а також зручністю зберігання. Дані переваги дозволяють ринку соусів України розвиватися, незважаючи на нестабільну економічну ситуацію та зниження доходів споживачів в Україні. Висока конкуренція на ринку призводить до розширення асортименту і підвищення якості товарів при збереженні доступної для споживача ціни.

Фактори, що забезпечують якість товарів, поділяються на три групи: що впливають на формування якості, що стимулюють якість, що сприяють збереженню якості товарів. До факторів, що впливають на формування якості харчових продуктів, відносяться: вивчення ринку товарів, розробка вимог до товарів, якість вихідної сировини, якість технологічного процесу виробництва. Факторами, що стимулюють якість, є: соціальна і економічна доцільність і ефективність виробництва, особливості управління, ціноутворення, матеріальна зацікавленість працівників, санкції за виробництво неякісної продукції та ін. До факторів, що сприяють збереженню якості товарів, відносяться: упаковка і маркування, умови транспортування, зберігання, реалізації і використання товарів.

Якість томатних соусів обумовлена якістю та складом сировини, що використовується для виготовлення продукту. Томатний соус виробляється на основі томатної пасти, що містить добре вичавлені томати, соль і спеції. Завдяки додаванню оцту й приправ томатна паста перетворюється у соус. Також у соус додають дрібно нарізані овочі й зелень (свіжі або сушені), шматочки грибів, рослинну олію тощо.

Окрім перерахованих добавок, у соус також додають речовини, що надають продукту привабливий зовнішній вигляд і аромат, сприяють збереженню продукту тривалий час і т.п. Такі інгредієнти не завжди є корисними, а деякі навіть являють загрозу для здоров'я людини. До складу томатного соусу вводять такі групи хімічних добавок: регулятори консистенції, покращувачі зовнішнього вигляду, ароматизатори, консерванти й антиокислювачі. Тому добавки, що вводять до складу соусів, доцільно розглядати як фактори, що формують якість, та одночасно й як фактори, що сприяють збереженню якості.

Умови зберігання також є важливим фактором, що впливає на якість. Томатні соуси зазвичай фасують у полімерну тару або прозору скляну. Скло є хімічно неактивним матеріалом, при цьому незабарвлене скло не захищає продукт від дії промінів світла, що може ініціювати процес окислення органічних складових продукту. Полімерна упаковка має абсолютно протилежну дію: не пропускає світло, але здатна виділяти мономери. Тому продукт треба зберігати в умовах, що охороняють їх від руйнівних впливів – при знижених температурах та у темних місцях.

Підводячи підсумки, потрібно відзначити, що основними факторами, що обумовлюють якість томатних соусів, є такі: вихідна сировина, хімічний склад, рецептура, процес виробництва, упаковка та умови зберігання.

Науковий керівник – канд. хім. наук, доцент Крюк Т.В.

АМІНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ІЗОЛЯТУ РІПАКОВОГО ШРОТУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО КОМПОНЕНТУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Стинська І.В.....	122
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯКИХ СИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Кобринська Є.С.....	123
ПРИМЕНЕНИЕ НОВОГО СПОСОБА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	
Кузьменко А.В.....	124
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ СОЕВЫХ СОУСОВ	
Котляр О.И.....	125
ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОМАТНИХ СОУСІВ	
Ярмоленко А.В.....	127
ОПТИМІЗАЦІЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Романченко С.В.....	128
ИССЛЕДОВАНИЕ СОКОВ ГРАНАТОВЫХ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	
Махов М.С., Зайцева М.А.....	129
АНАЛІЗ ПЕРСПЕКТИВ ВПРОВАДЖЕННЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦІ НА ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Зайцев Р.Я.....	130
РОЗРОБКА ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ ІЗ ЛИСТЯ ЗИЗИФУСУ (ZIZIPHUS JUJUBA)	
Ярмоленко А.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ГІДРОЛІЗУ ІНУЛІНУ В ПРОЦЕСІ ВИГОТОВЛЕННЯ ЦУКАТІВ З ТОПІНАМБУРА	
Золовська О.В.....	132
ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО ФАРШУ	
Назаренко І.А.....	133
ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ЦИКОРІО В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Переверзева І.О.....	134
ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПРІСНОГО ТІСТА ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
Нефедов Ю.О.....	135

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848