

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 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, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Науково обґрунтовані, розроблені рецептури і технології отримання нових видів багатокомпонентних консервів з гідробіонтів і овочів в гелеподібних заливках з колагенвмісних рибних відходів.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Кушніренко Н.М.

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

**Волхова Т.В., студент VI курсу факультету ХТ та УЯП АПК
Національний університет біоресурсів і
природокористування України
м. Київ**

Зараз риба і продукти її перероблення займають все більшу питому вагу в раціоні людини, в першу чергу шляхом високої харчової цінності. Асортимент продукції, що випускається рибопереробними підприємствами практично постійний (крім провідних виробників), що не забезпечує зростаючий попит і високі вимоги споживачів [1].

Особливої актуальності набувають розробки, спрямовані на вдосконалення технологічного процесу виробництва рибних ковбас і наявного рецептурного сировинного складу, оскільки при нестачі споживання тих чи інших харчових речовин, виникла потреба у створенні комбінованих харчових продуктів складного рецептурного складу [2].

У даній роботі було створено рибо-м'ясну сосиску (м'ясо курки, м'ясо хека) з додавання рослинної сировини (солонкого перцю, оливки та часнику), природного барвника (чорнила каракатиці) та ненасичених жирних кислот ω_3 (червоної ікри).

Актуальність даної роботи буде полягати в розширенні асортименту рибних ковбасних виробів шляхом комбінування рибної сировини з рослинною, що дозволяє моделювати хімічний склад продуктів та їх харчову адекватність, згідно з принципами дієтотерапії при відповідних порушеннях органів і функцій організму людини.

Матеріали і методи. Характеристику хімічного складу рибних ковбас проводили за наступними методиками: масову частку вологи методом висушування зразка продукту до постійної маси за температури 100-105 ° С [2]; масову частку золи – ваговим методом, після мінералізації наважки продукту в муфельній печі за температури

500-600 ° С [2]; масову частку ліпідів методом Сокслета [2]; масову частку білка визначенням загального азоту за методом Кьельдаля. Озолоння зразків проводили на Velp Scientifica серії DK6 (Італія) з вакуумним насосом (JP). Відгонку здійснювали на апараті для перегонки з парою Velp Scientifica UDK 129 (Італія) [2].

Результати. За харчовою цінністю ковбасні вироби є вторинними м'ясними продуктами, оскільки в процесі перероблення м'ясо-рибної сировини й додавання різних інгредієнтів в їх складі відбуваються помітні зміни в якісному вмісту хімічних речовин. Тому харчова та енергетична цінність дослідного продукту відрізняються від контролю. У таблиці 1 наведені дані хімічного складу та енергетичної цінності варених ковбасних виробів в порівнянні з контролним зразком (табл. 1).

Таблиця 1 – Хімічний склад та харчова цінність варених ковбасних виробів

Показники	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Вода, г	71,5	73,6	73,0	75,6
Білок, г	15,7	11,4	11,2	11,0
Жири, г	9,5	10,9	11,5	10,0
Зола, г	3,3	4,1	4,2	3,3
Енергетична цінність, ккал/100 г	148,3	143,7	149,5	134,0

За даними таблиці 1 можна зробити висновок, що створені рецептури мають менший вміст білку шляхом часткової заміни рибної сировини рослинною, зменшений вміст жирів в усіх зразках та збільшений вміст мінеральних речовин в порівнянні з контролним зразком.

Висновки. Проведення промислової апробації технології виготовлення рибних ковбасних виробів, вивчення хімічного складу та харчової цінності дозволяє впровадити новий продукт у виробництво. В цілому розробка варених ковбасних виробів відкриває широкий спектр роботи, а комбінування даної сировини дозволяє підвищити не тільки органолептичні показники, структурно-механічні властивості, а й хімічні показники готового продукту.

При розробленні рецептури м'ясо-рибного ковбасного виробу з додаванням червоного солодкого перцю, оливок, часнику можна отримати продукт з достатнім вмістом харчових волокон, вітамінів, мінералів та білку, що буде повністю забезпечувати організм людини потрібними елементами.

Список використаної літератури:

1. Волхова Т.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології варених ковбас з додаванням овочевої сировини. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. – с. 138-139
2. Технологія переробки риби / Слободянюк Н.М., Голембовська Н.В., Менчинська А.А., Андрощук О.С., Тулуб Д.О. – К.: ЦП «Компринт», 2018. – 264 с.

Науковий керівник - канд. техн. наук,
доцент Голембовська Н.В.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**Ковальська Л. О., студент V курсу факультету ТВіПТтаВ
Вінницький національний аграрний університет,
м. Вінниця**

Під час інтенсивного росту дитини особливе значення в її харчуванні має м'ясо, адже його харчова і біологічна цінність доволі висока. Які ж особливості використання м'яса та м'ясопродуктів?

М'ясо — важливий продукт дитячого харчування, основне джерело білка та незамінних амінокислот, заліза й вітамінів групи В, які необхідні для нормального росту та розвитку дитини. Біологічна цінність м'яса залежить від кількості та якості білків, які в ньому містяться. Найбільш багаті на білок (до 20%) яловичина, телятина, свинина, м'ясо кроля, курки та курчати.

Оптимальним для дитини є вживання різноманітних м'ясних продуктів, адже одноманітність харчування призводить до порушення обміну речовин та дисбалансу необхідних речовин в організмі.

Раціональне та збалансоване харчування дітей різного віку – це той чинник, який впливає на формування здоров'я дитячого організму та забезпечує його ріст та розвиток. Порушення оптимального раціону харчування дітей, у той час коли відбувається становлення основних регулювальних систем організму (нервової, вегетативної, ендокринної та імунної), має більш серйозні наслідки, ніж для дорослих [1].

У структурі внутрішнього ринку продуктів дитячого харчування частка власного виробництва до фактичного споживання

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ Майструк Н.В.....	110
МОЛОЧНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ Самойленко М. Р.....	112
ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ Самуйленко Т.Д.....	115
КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Вітязь В.А.....	117
ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ Спіріна Ю.С.....	119
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРПРОДУКТІВ...	122
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗОВАНИХ БАНОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Блідар Д.О.....	122
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Волхова Т.В.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ковальська Л.О.....	125
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ Ковтун О.В.....	128
ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ Крисько Д.....	131