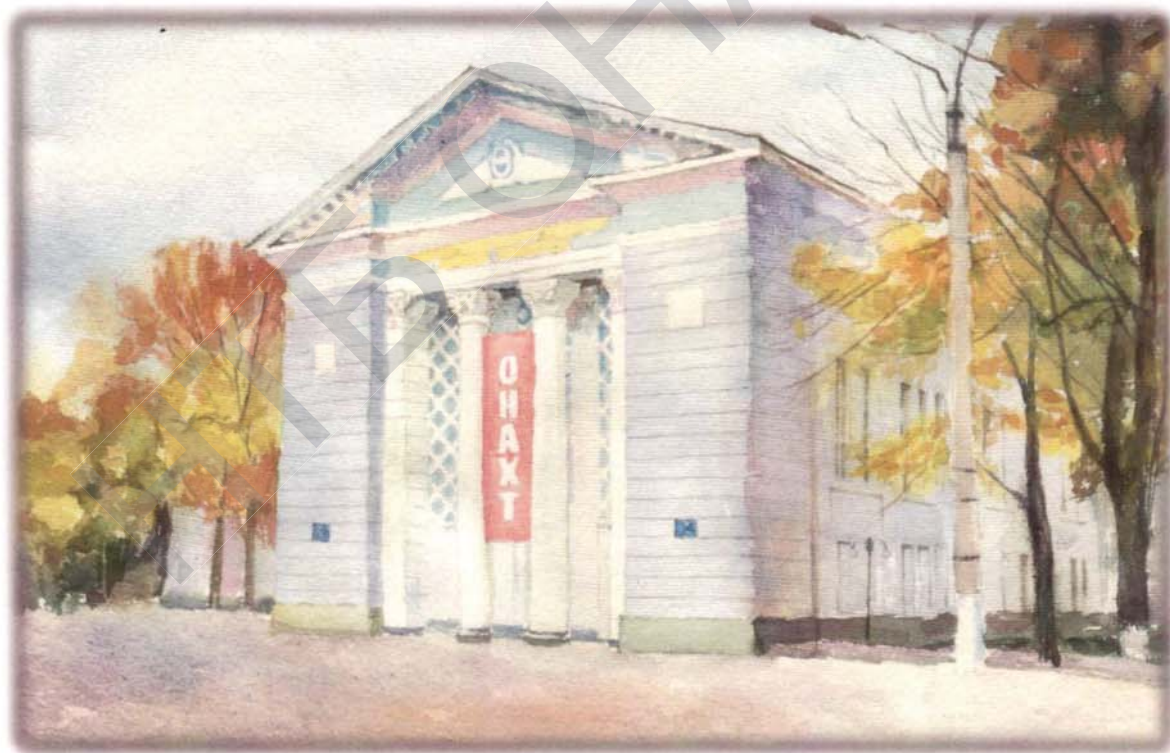


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ
І МОРЕПРОДУКТІВ**

микроэлементов, имеет наиболее благоприятное соотношение незаменимых аминокислот.

В настоящее время в европейских странах на промышленный уровень поставлены выращивание и переработка голубей мясной породы. Этот вид мясного сырья отличается высокой скороспелостью и хорошим качеством мяса.

Для каждого континента, как и для каждой страны, характерны свои особенности в выборе мясного сырья. В Южной Америке регулярно проводят убой зебр. В мясе содержание белка – около 21,4...23,3%, низким содержанием внутримышечного жира – 2...2,5%.

Для населения засушливых и полусушливых районов мира важным и популярным в питании является верблюжье мясо. Оно обладает высокой пищевой ценностью – содержание белка составляет 19,4...20,5%, влаги (68,8...76%), жира (4,1...10,6%). Белок имеет более высокое содержание пролина, чем у других видов красного мяса. Характеризуется низким уровнем холестерина – 61 мг%. Мясо верблюдов используется при производстве колбас типа мортаделла, солонины, сосисок и шаурмы.

Мясо яка – основной источник мяса для тибетского населения и считается «зеленым» продуктом в Китае. Однако оно жесткое из-за длительного срока выращивания.

Хорошим продуктом для людей, следящим за своим здоровьем, является мясо крокодилов. Мясо аллигаторов почти не содержит насыщенных жирных кислот, зато содержит большое количество витаминов и минеральных компонентов. Мясо хвоста наиболее ценно для производства стейков и обладает наилучшей пищевой ценностью.

Применение нетрадиционных видов мясного сырья позволит рационально использовать сырье, увеличивать выработку мясопродуктов благодаря более полному использованию поступающего в переработку сырья, расширить ассортимент мясных изделий.

Научный руководитель – к.т.н., доцент Патюков С.Д.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

**Сорокин И.С., магистр I курса факультета ТХПКЗетаТ
Одесская национальная академия пищевых технологий**

При оценке качественного состава пищи студентов, по литературным данным, часто выявлялась несбалансированность питания по ряду основных компонентов и, в том числе, по белкам животного и растительного происхождения. Из продуктов питания достаточно широким спросом пользуются мясные рубленые полуфабрикаты, так как они удобны в приготовлении и хранении.

Одним из направлений научного подхода к созданию рецептур новых видов мясных продуктов является соотношение белков растительного и животного происхождения. В соответствии с физиологическими рекомендациями в питании студентов доля животных белков в среднем должна составлять около 60 % общего количества белковых веществ. В этой связи были проведены исследования с целью разработки рецептуры мясных рубленых полуфабри-

катов с максимальным приближением их состава к рекомендуемому соотношению белковых веществ. В качестве объекта исследования были выбраны рубленые полуфабрикаты, в частности котлеты «Говяжьи». Основываясь на данных химического состава пищевых продуктов, было установлено преобладание в полуфабрикатах белковых веществ животного происхождения значительно выше нормы. Исходя из полученных результатов, была поставлена задача обогащения котлет белковыми веществами растительного происхождения без снижения доли животного белка. С этой целью была изучена возможность замены части хлеба в рецептуре котлет на сырье с более высоким содержанием белковых веществ растительного происхождения. В качестве такого сырья был использован фасольевый порошок (ФП). Его получали путем дробления белых фасольевых бобов с последующим просеиванием полученной сыпучей массы через сито с размерами ячеек до 0,5 мм. Фасоль содержит практически все минералы и вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма, в том числе около 22% белков растительного происхождения

Влияние ФП на функционально-технологические свойства мясных фаршевых систем устанавливали вначале на модельных образцах, в качестве которых использовали охлажденную говядину

Анализируя полученные данные, был сделан вывод, что фасольевый порошок улучшает функционально-технологические свойства фаршевых систем. Величину максимально допустимого количества ФП, которое можно вносить в мясной фарш рубленых полуфабрикатов, определяли по изменению органолептических показателей готовых полуфабрикатов. Для этого готовили контрольные и опытные образцы по рецептуре котлет «Говяжьих». В опытных образцах часть хлеба заменяли на ФП.

Котлетный фарш для контрольных образцов готовили путем смешивания компонентов фарша по рецептуре. Для опытных образцов фарш готовили в следующей последовательности: вначале в фаршемешалку вносили говяжий фарш, затем гидратированный фасольевый порошок (ФП предварительно замачивали в воде, добавляемой к фаршу по рецептуре) и перемешивали 2 минуты, далее добавляли все составляющие по рецептуре. Термообработку контрольных и опытных образцов проводили при одинаковых температурных режимах. Качество полученных образцов определяли по девятибалльной системе.

По полученным результатам было установлено, что наиболее рационально, заменить до 40 % хлеба фасольевым порошком, который содержит растительных белков почти в 3 раза больше, чем хлеб. При этом массовая доля растительного белка в котлетах возрастает на 7 % с сохранением хороших органолептических показателей.

Научный руководитель – к.т.н., доцент Азарова Н.Г.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ Сорокин И.С.....	164
ОЦІНКА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ Шалда І.С.....	165
ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНАЦІННІСТЬ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ Шалда І.С.....	166

РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

ВПЛИВ ПЕСТИЦИДІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бермес Т.О.....	169
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГИДРОПАТИИ В РЕКРЕАЦИОННЫХ ОБЪЕКТАХ УКРАИНЫ Васильева Е.С.....	170
ЗНАЧЕННЯ ЦУКРУ В ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Гановський В. Л., Антюшко Д.П	171
ЭНОТЕРАПИЯ - ЛЕЧЕБНОЕ ВЛИЯНИЕ ВИНОГРАДНЫХ ВИН НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА Головко Я.И	172
ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ ВОДЫ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ Дегтярь М.В.....	173
ЕКОЛОГІЧНА ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ В СИСТЕМІ ВІДПОВІДАЛЬНОГО МАРКЕТИНГУ Єременко К.В	175
ГРЕЙПФРУТОВИЙ СІК ЯК ОБ'ЄКТ ВИВЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ Єршова К.С.....	176
ВПЛИВ КАВИ НА ЗДОРОВ'Я ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНІСТЬ МОЛОДІ Забранська К.О.....	177
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ І ПАКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ Зяблова Ю.С.....	178
ПРОБЛЕМИ ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО МОРОЗИВА Кищенко О.О	179
ПРИОРИТЕТНОСТЬ И НАТУРАЛЬНОСТЬ ВЕРМУТОВ УКРАИНЫ ПО СРАВНЕНИЮ С МАРТИНИ Кулаков Г.В	180

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87