

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**29 вересня - 1 жовтня 2017 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

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. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

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

## ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Емлютина А.А., студент ОКР «Бакалавр» факультета ТХПКЗЕтаТ  
Одесская национальная академия пищевых технологий  
г. Одесса, Украина

Производители стремятся получить лучшую консистенцию мяса, внедряя различные пищевые ингредиенты и методы. Перспективным является метод ферментативной обработки. Он позволяет влиять на специфичные биохимические процессы в мясе, добиваясь результатов, аналогичных автолитическому эффекту.

Некоторые растения и их плоды содержат в составе протеазы. Это ферменты, которые деструктивно действуют на белки мяса за счет протеолиза.

Проведены исследования, посвященные ферментации мяса протеазами. Одно из таких исследований - использование папаина при производстве цельномышечных изделий из дефектной говядины с низким уровнем рН. Это исследование было проведено специалистами из ВНИИМП. В ходе исследования было установлено, что папаин сильно может повысить водосвязывающую способность мясного сырья, при соблюдении некоторых физических условий для поддержания оптимума действия фермента.

Другое исследование, проведенное ВНИИМП, посвящено использованию киви в производстве мясной продукции. В его ферментативный состав входит актинидин. Специалисты провели эксперименты с использованием экстракта плода при производстве рубленых полуфабрикатов из говядины. В ходе исследований продемонстрированы отличия в органолептических, структурно-механических и гистологических показателях продукции с использованием и без использования ферментных препаратов.

Действие ферментов на продукт зависит от температуры, времени выдержки, физических и химических свойств мясного сырья. Сортность, степень измельчения продукта, а также способ внесения фермента в мясо влияет на конечное качество продукта. Например, при инъектировании раствора бромелаина в кусковые говяжьи полуфабрикаты, нарезанные в форме ломтиков, готовый продукт будет иметь плохой внешний вид.

Для размягчения мясных волокон, аналогично папаину и актинидину, используются также фицин, который добывают из фигового дерева, и бромелаин, добываемый из стеблей и плодов ананаса. При этом фицин по протеолитическим свойствам активнее, чем папаин и приводит к заметным результатам даже при низких плюсовых температурах. С нашей точки зрения, для отечественной мясной промышленности использование фицина является достаточно перспективным.

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

PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF PRESERVES FROM HYDROBIONTS	
Yevtukhovskaya N.V. ....	154
ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ	
Емлютина А.А. ....	155
PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF BALANCED CANNED BABY FOOD BASED ON RAW FISH AND VEGETABLES	
Zienchenko I. ....	156
ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ БІФІДОБАКТЕРІЙ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ САРДЕЛЬОК	
Коваленко С.В. ....	156
ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК І МОЛОДИХ МАТЕРІВ	
Костюк Ю. С. ....	158
ПРОЦЕС СОЛІННЯ - ЗАПОРУКА БЕЗПЕКИ М'ЯСОПРОДУКТІВ	
Крижська Т.А. ....	159
ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННОЇ КЛІТКОВИНИ З ПЕКТИНОМ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	
Куценко Ю.Б., Корець Л.І. ....	159
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСО-ВМІСНИХ САРДЕЛЬОК З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ	
Мізь Є.М. ....	161
ЗБАГАЧЕННЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРИРОДНИМ КАЛЬЦІЄМ	
Морозова М.А. ....	162
ВИЗНАЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФАРШІВ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН	
Назаренко І.А. ....	163
АНАЛІЗ ВПЛИВУ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ НА ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ	
Омельяненко Т.В. ....	164
ЗАСТОСУВАННЯ ФЛАВОНОЇДІВ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ	
Омельяненко Т.В. ....	165
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА ВОДОПЛАВНОЇ ПТИЦІ	
Омельяненко Т.В. ....	166
IMPORTANCE OF POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN THE COMPOSING OF HEALTHY DIET	
Patiukova N.S. ....	168

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**X Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**29 вересня - 1 жовтня 2017 р.**

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

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**