

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



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:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

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

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

На основе изучения состава грибов вешенка обыкновенная разработана технология производства грибного порошкообразного полуфабриката, которая позволяет получить безопасные пищевые продукты для заведений ресторанного хозяйства и других предприятий массового питания.

Целью исследований, результаты которых освещены, есть оптимизация рецептурного состава мясопродуктов с использованием грибного полуфабриката. Проведена оптимизация процесса приготовления фарша для мясных рубленых кулинарных изделий методом математического планирования. Для оптимизации параметров технологических процессов использовали пакет прикладных программ по планированию и оптимизации эксперимента.

Математическая модель процесса приготовления фарша для мясных рубленых кулинарных изделий имеет вид уравнения регрессии найденного статистическими методами на основе экспериментальных данных. При обработке экспериментально полученных данных для уровня значимости $P = 0,05$ применили следующие статистические критерии: Кохрена, Стьюдента, Фишера. В результате статистической обработки экспериментальных данных определён критерий Кохрена, что свидетельствует об однородности полученной дисперсий и отсутствии грубых ошибок.

После выведения уравнения регрессии и определения значимости рассчитанных коэффициентов по критерию Стьюдента, получено уравнение регрессии, описывающие приготовления фарша для мясных рубленых кулинарных изделий под влиянием исследуемых факторов: $y = 120,7 + 1,47x_1 + 2,97x_2 - 0,14x_1x_2$

Проверка адекватности полученных коэффициентов уравнения регрессии по критерию Фишера, показала, что полученное уравнение регрессии адекватно описывает влияние процесса приготовления фарша на выход мясных рубленых кулинарных изделий.

Для определения оптимальных параметров процесса, использовали метод крутого восхождения, в основе которого лежит проведение опытов со значениями факторов последовательно повышающими эффективность процесса приготовления фарша. Условия проведения опытов установили после определения шагов варьирования параметров основных технологических факторов, влияющих на выход рубленых кулинарных изделий.

Таким образом, разработаны новые рецептуры мясопродуктов с использованием грибного полуфабриката. Обусловлено, оптимальную часть грибного порошкообразного полуфабриката в рецептурах рубленых кулинарных изделий - 10 %.

Полученные результаты подтверждают возможность эффективного использования грибного полуфабриката в технологии фаршевых кулинарных изделий при рациональном подборе рецептурных компонентов.

Научный руководитель – д-р техн. наук, профессор Пасичный В.Н.

АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ КОЖЕН ДЕНЬ

**Куренкова О.О., асистент кафедри ТМЖтаПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса**

Бути здоровим – це природне прагнення кожної людини. Проте як його зберегти і примножити, бо ми бажаємо жити довго й щасливо, знають далеко не всі. Приро-

да наділила людину досконалим функціональним організмом із універсальним захистом від усіляких зовнішніх і внутрішніх негативних впливів. Утім здоров'я слід розглядати не як щось набуте й незмінне, а як стан організму, котрий постійно змінюється. Тому потрібно завжди стежити за своїм здоров'ям і підтримувати його в гармонії здорового харчування та активного способу життя.

Раціональне харчування передбачає споживання молочних продуктів щодня, бо молочні продукти по своєму складу досить повноцінні і містять: білок, молочний жир, вуглеводи, вітаміни і мінерали (фосфор, магній, кальцій), незамінні амінокислоти. У близько половини людей із-за лактозної недостатності молоко не засвоюється, зате їм рекомендується вживати корисні кисломолочні продукти, а саме йогурти, кефір, ацидофільні напої, кумис, кисле молоко, ряжанка, кисломолочний сир та ін. Головною заслугою кисломолочних продуктів є їх здатність покращувати мікрофлору кишечника. Відомо, що в організмі людини мешкає більше 100 трильйонів бактерій. Одні з них корисні: вони допомагають перетравлювати їжу, синтезують необхідні вітаміни, знищують токсини і хвороботворні мікроби. Інші – шкідливі, гнильні – розкладають неперетравлені залишки їжі і виділяють токсини. Кількість мікроорганізмів у кишечнику постійна, а от співвідношення «ворогів» і «союзників» може змінюватися. Якщо баланс буде порушений, почнеться дисбактеріоз, який потягне за собою зниження імунітету.

Кисломолочні продукти містять живі мікроорганізми, які сприяють нормальній роботі кишечника, пригнічують діяльність гнильних мікроорганізмів, збагачують організм вітамінами групи В та природними антибіотиками. При споживанні таких продуктів підвищується апетит, стимулюється виділення шлункового соку, інтенсивно виділяються ферменти, які прискорюють засвоєння їжі. Окрім того, молочні продукти просто необхідні для здоров'я кісток, з міцністю яких в українській нації теж проблеми. Надмірно захоплюватися кисломолочними продуктами не варто, так як це може призвести до порушення кальцієвого обміну та зашлакованості організму у зв'язку з підвищеною утилізацією білків.

Найкориснішими з молочних продуктів є так звані «живі» (біо) молочні культури, які мають термін зберігання не більше тижня при температурі не вище 8 °С. Такі біо-культури містяться в живих пробіотичних продуктах. Тільки вживаючи екологічно чисті продукти з приставкою "біо" можна призупинити зростання найпоширеніших на сьогоднішній день захворювань, таких як рак, цукровий діабет, інфаркти, інсульти, діатези та алергію. Біо-продукти дозволяють відновити природні захисні властивості мікрофлори шлунково-кишкового тракту, знижують рівень холестерину, уповільнюють процеси старіння. До таких молочних продуктів відносять біокефір, біойогурт, біфідок, біфілін, біоряжанка, біфілайф та інші.

Тому є всі підстави, адже достатньо вживати всього півлітра таких напоїв в день, щоб нормалізувати обмінні процеси, позбавити організм від накопичених в ньому токсинів і інших продуктів розпаду.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Ткаченко Н.А.

| | |
|--|-----|
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ БІОВІТАМІНОГО КОНЦЕНТРАТУ В ₁₂ Чабанова А..... | 106 |
| ДЕЯКІ СПОСОБИ НАДАННЯ МАКАРОННИМ ВИРОБАМ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Мяновський О.В..... | 107 |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОТРИМАННЯ КОЛАГЕНУ З РИБНОЇ КОЛАГЕНВМІСТНОЇ СИРОВИНИ Кушнір Н.А..... | 108 |
| ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ «КОВТОК ЗДОРОВ'Я» Кушнір Н.А., Ганзієнко М.М..... | 109 |
| ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА М'ЯСОПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИБНОГО ПОЛУФАБРИКАТА Ястреба Ю.А..... | 110 |
| АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ КОЖЕН ДЕНЬ Куренкова О.О..... | 111 |
| КУЛЬТИВОВАНІ ГРИБИ ЯК ДЖЕРЕЛО ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ Нікітіна О.В., Джулінська Є.П..... | 113 |
| ЗАПІКАНКИ З КРУПІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ Кашкано М.А..... | 114 |
| ОБГРУНТУВАННЯ РЕЖИМУ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗБАГАЧЕНОЇ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ «БІОЛАКТ» Авершина А.С..... | 115 |
| РАЗРАБОТКА НОВОГО МОРОЖЕНОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК Бычков С.В., Дмитриева Е.А..... | 116 |
| НАПРАВЛЕНИЯ СОЗДАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Могиланская Н.А..... | 117 |
| КУПАЖИРОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА Могиланская Н.А., Краснощока О.О..... | 118 |
| РОЗРОБКА ДРАГЛЕПОДІБНОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВІТРИВАЛОСТІ СПОРТСМЕНІВ Міклашевська Ю.Б..... | 119 |
| ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЛЬМЕНЕЙ СВИНО-ГОВЯЖЬИХ Баранова Д.И., Пухова В.И..... | 120 |
| ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НОВОГО ГІБРИДА ПОЛБИ У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА Запаренко Г.В..... | 121 |

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