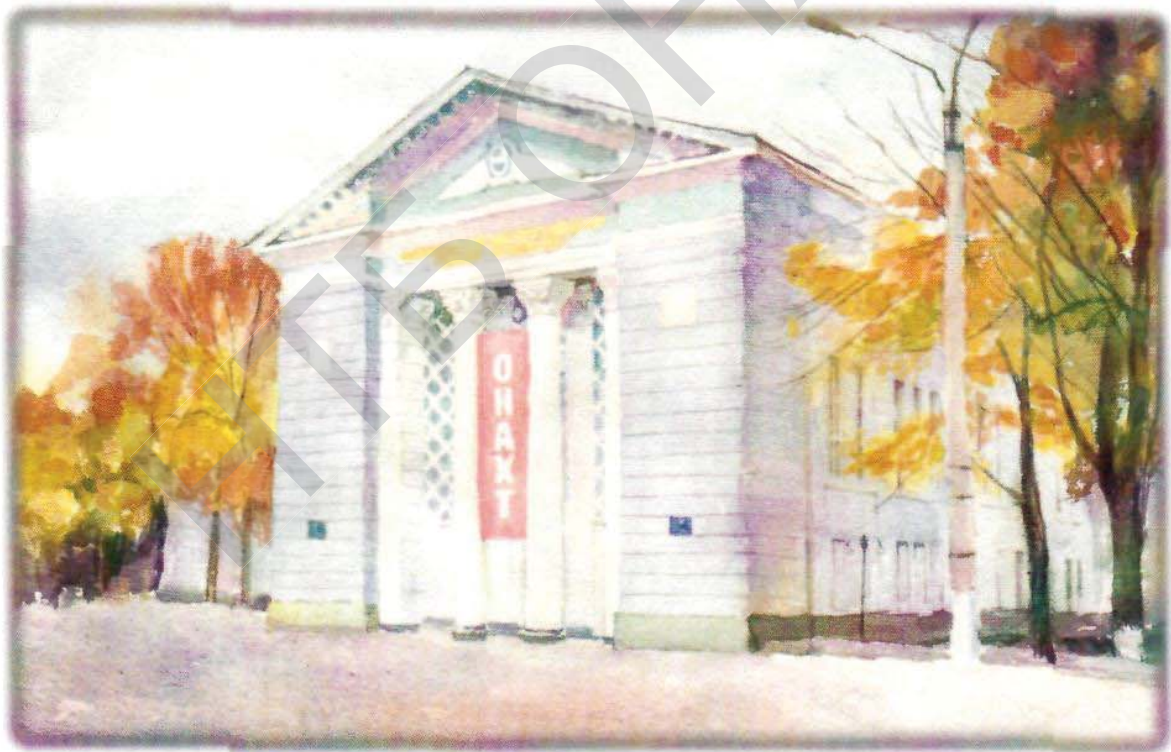


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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**

представляються доцільним проведення наукових дослідів, які спрямовані на пошук і розроблення нових способів подовження терміну придатності делікатесних м'ясних продуктів на основі бар'єрних технологій.

Науковий керівник – к.т.н. Шарпе Г.О.

ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Сиротюк Н.П., студент ОКР «Магістр» факультету ХТ та УЯП АПК, Національний університет біоресурсів та природокористування України м. Київ, Україна

У виробництві напівфабрикатів застосовують харчові добавки, які використовуються з метою покращення харчових властивостей продукту.

Обрана нами харчова добавка – плоди розторопші плямистої (*Silybummarianum*) подрібнені є унікальною та актуальною через її лікувальні та корисні властивості. З метою комплексного дослідження було встановлено кількісний вміст в ній основних речовин (таблиця 1), що дає змогу збагатити кінцевий продукт комплексом поживних речовин. Крім того додавання розторопші у продукт не змінює його смакових властивостей, та не втрачає поживних речовин у процесі термічної обробки.

Таблиця 1 - Хімічний склад плодів розторопші плямистої (*Silybummarianum*)

Найменування показника	Кількість, г/на 100 г
Вміст вологи	4,8±0,3
Вміст жиру	21±0,4
Вміст білку	27±0,3
Вміст вуглеводів:	
клітковини	26±0,2
полісахаридів	16,7±0,1
Вміст золи	5±0,2

Плоди розторопші містять: ліпіди (до 32 %) і ефірні олії (0,08 %), смоли, слизи, біогенні аміни, флавоноїди, а також макро- та мікроелементи Крім того, до їх складу входить до 27 % білка, який містить 18 амінокислот (треонін, лізин, гістидин, аргінін, валін, метіонін, ізолейцин, лейцин, фенілаланін, триптофан). Вітамінний ряд розторопші дуже багатий, у її складі присутній вітамін А, F, D, К, Е, а також вітаміни групи В (В1, В2, В3, В4, В5, В6, В12).

Найціннішою складовою розторопші плямистої є сполука силімарин, яка складається із флавоноїдів: силібініну, силідіаніну і силікрістіну. Найбільш активним з них є силібінін.

Силібінін – сильний антиоксидант, прискорює відновлення мембран печінкових клітин, блокує ряд токсичних речовин та не дає їм змоги потрапити всередину клітин печінки, а також зв'язує вільні радикали та не дозволяє їм руйнувати оболонки (мембрани) клітин печінки.

За допомогою лабораторних досліджень нами були дослідженні фізико-хімічні властивості плодів розторопші звичайної у подрібненому вигляді.

За результатами досліджень було встановлено, що найкращі результати виявлені при гідромодулі 1:1 та застосуванні попередньої термічної обробки при температурі 70 °С.

Часткова заміна м'ясної сировини на рослинну зробить фарш напівфабрикатів більш пластичним.

Висновки. Покращити структуру клітин печінки, підвищити її стійкість до дії негативних факторів та профілактики різноманітних захворювань, допомагають рослинні гепатопротектори, а самевикористання розторопші плямистої в рецептурах січених напівфабрикатів дозволить отримати харчові продукти оздоровчо-профілактичного призначення, які так необхідні для споживання населенню і профілактики здоров'я печінки.

Науковий керівник — к.т.н., доц. Штонда О. А.

КОРИСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ

**Сорокін І.С., студент ОКР «Магістр» факультету ТХШКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Корекція раціонів харчування населення України шляхом споживання продуктів функціонального і здорового призначення є одним з найбільш дієвих шляхів покращення стану здоров'я широкого кола споживачів, у тому числі і студентів. Асортимент таких продуктів постійно розширюється, тому робота по введенню такого інгредієнта, як ламінарія, до складу м'ясних рубаних напівфабрикатів, являється актуальною.

Особливий інтерес викликає поєднання в рецептурі дієтичного м'яса кролів та нетрадиційної сировини - морської водорості ламінарії, яка має цілий ряд корисних властивостей. Завдяки такому рослинному компоненту м'ясні рубані напівфабрикати збагачуються йодом, що дозволяє рекомендувати їх для здорового харчування як профілактичний засіб проти захворювань щитовидної залози; крім того, ламінарія являється природним сорбентом, який зв'язує та виводить з організму токсичні речовини, важкі метали і радіонукліди. Тому метою роботи була розробка рецептури рубаних напівфабрикатів з м'яса кролів з додаванням ламінарії.

Для виконання плану робіт були проведені дослідження по встановленню впливу ламінарії на функціонально-технологічні властивості фаршевих систем із м'яса кролів.

Дослідження показали, що додавання ламінарії в модельні м'ясні фарші із м'яса кролів приводить до зменшення в них масової долі вологі. Це пояснюється тим, що ламінарія додавалася у вигляді сухої рослинної добавки, яка характеризувалася малою вологістю, чим вологість фаршу з м'яса кролів. Тому волога розподілилась в об'єму фаршу. Водозв'язуюча здатність (ВЗЗ) дослідних зразків підвищується, що пов'язано зі зниженням в них вологі при додаванні ламінарії. Підвищення ВЗЗ сприяло зниженню

PRACTICAL ASPECTS OF ADDING POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN DAILY DIET	
Patiukova N.S.	169
SECONDARY FISH RESOURCES AS SOURCES OF VALUE FOOD FIBERS	
Parelulko V.S.	170
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Савчак Є.М.	171
ЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	172
ПАКУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ «БАР'ЄРІВ» ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	174
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Сиротюк Н.П.	175
КОРИСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ	
Сорокін І.С.	176
ВПЛИВ КОМПЛЕКСНИХ СУМІШЕЙ В СКЛАДІ РОЗСОЛІВ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ СОЛЕНИХ ПРОДУКТІВ	
Яйчук М.М.	177

РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

СПЕЦІАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Антюшко Д.П.	180
THE BIOLOGICAL VALUE OF DIETARY SUPPLEMENTS WITH THE RAPANA BLACK SEA	
Babanina L.O.	181
THE EFFECT OF RED WINE DYES ON HUMAN HEALTH	
Belkin E.S.	182
СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Валевська Л.О., Соколовська О.Г.	183
БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ШЛЯХУ ДО ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ	
Волинська Л.С.	184
ДОСЛІДЖЕННЯ СТАВЛЕННЯ МОЛОДІ ДО ПИТАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГМО В УКРАЇНІ	
Гармаш Л.Г.	185

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**