

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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

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

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Отриманий соус «ДитЧилі» має високі функціонально-технологічні властивості.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Павлюченко О.С.

ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

**Педченко М., Топал А.О., студенти VI курсу факультету ХТГРТБ,
ВНЗ Укооспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
м. Полтава**

Прискорені темпи сучасного життя населення країни, поява нових організаційних форм торговельного обслуговування зумовлюють централізацію процесів виробництва кулінарної продукції, підвищення попиту на високоякісну та легку у споживанні їжу. Усе це сприяє розвитку виробництва напівфабрикатів, у тому числі високого ступеня готовності, та готових до вживання кулінарних виробів і вдосконалення технології отримання традиційних продуктів, які відповідають сучасним реаліям.

Найбільший попит на ринку напівфабрикатів мають мариновані, яким притаманні не тільки специфічні органолептичні показники, але й порівняно більший термін зберігання.

Найпоширенішим способом маринування є витримування в розчинах на основі оцтової кислоти, вживання якої не рекомендується окремим групам споживачів і може негативно впливати на організм людини.

Сучасне виробництво пропонує різноманітні маринади та напрямки їх використання, які передбачають заміну оцтової кислоти іншими видами органічних кислот, а також використання в їх рецептурі лимонного, ананасового, грейпфрутового, гранатового соків, соку з ківі й томатного соусу, до складу яких входить композиція органічних кислот, що позитивно впливатиме на пластичні характеристики м'ясної сировини.

Попередні дослідження показали, що найбільш ефективною в процесі маринування для підвищення технологічних властивостей м'ясної сировини є яблучна кислота.

Аналіз інформаційних джерел про сучасний стан і розвиток українського ринку напівфабрикатів м'ясної сировини підтверджує доцільність дослідження складу органічних кислот плодів хеномелесу та

використання соку з хеномелесу у виробництві маринадів, оскільки в значній кількості містить органічні кислоти, які впливатимуть на білки м'яса та можуть поліпшити якісні показники готового продукту.

Результати проведених досліджень свідчать, що плоди хеномелесу містять у своєму складі різні органічні кислоти і масова частка титрованих кислот становить 5,30 %, водночас активна кислотність (рН) дорівнює 2,90 од. рН, для порівняння рН оцтової кислоти, що використовується для маринування – 2,95 од. рН. Отже, за активною кислотністю сік хеномелесу відповідає маринаду з використанням 9 % оцтової кислоти, що дає змогу здійснити заміну компонентів у маринаді.

Дослідження фракційного складу органічних кислот плодів та соку з хеномелесу показали, що вони містять яблучну (3,40...4,10 %), лимонну (0,15...0,23 %), хінну (1,64...1,96 %) та бурштинову (0,11...0,14 %) кислоти. Домінують в складі органічних кислот є яблучна кислота, частка якої становить 64 % від загальної кількості, що також підтверджує доцільність використання соку з хеномелесу в рецептурі маринадів.

Окрім того, ефірні олії, що входять до складу соку хеномелесу, надають йому приємного і неповторного аромату та підвищують смакові властивості готового продукту й ставлять хеномелес на особливе місце серед плодовоовочевих рослин.

Досліджено вплив маринадів з використанням соку з хеномелесу на якісні показники напівфабрикатів з м'яса яловичини та рапани, що використовувалися для приготування шашлику.

Встановлено, що використання соку хеномелесу у складі маринадів позитивно впливає на функціонально-технологічні характеристики м'ясних виробів: ніжність м'яса зростає на 20...28 % порівняно з контрольним зразком і залежно від виду м'яса; збільшується вологозв'язуюча здатність – на 10...11 % та вологоутримуюча здатність – на 8...9 %.

Отже, результати проведених досліджень свідчать про доцільність використання соку з хеномелесу в рецептурі маринадів для м'ясних напівфабрикатів з метою покращення органолептичних характеристик готового продукту а також доведено позитивний вплив маринаду на технологічні та якісні характеристики готових виробів.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Левченко Ю.В.

ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАСТОЕВ (ЭКСТРАКТОВ) ИЗ НИХ Лавшук В.Д.....	142
ТРАВ'ЯНИ ЧАЇ – ЗДОРОВ'Я ТА ДОВГОЛІТТЯ Ласкавий О. М.....	143
НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Майструк Н. В.....	145
КВАШЕНА КАПУСТА – СУЧАСНИЙ СУПЕРФУД Мальцев О.О.....	147
ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОКУ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ Мартинюк Л.С.....	149
МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Михайличенко А, Фурманова Ю.....	151
ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНОМЕЛЕСУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПІНОТВОРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ САМБУКУ Нужна І.Ю.....	153
ВПЛИВ НАПОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЖИВУ CHLORELLA VULGARIS, НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ОСІБ, ЯКІ МАЮТЬ РІЗНУ ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ Філоненко О.В., Семененко О.В.....	155
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫХ ВЫЖИМОК СОКОВОГО ПРОИЗВОДСТВА Патешкина Д.А.....	157
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ ПРЯНИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ПЛЮДІВ Пахальчук О.Ю., Фурманова Ю.П.....	159
ВИКОРИСТАННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Педченко М., Топал А.О.....	161
	475

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.