

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

**до 120-річчя Одеського національного  
технологічного університету**

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

**6 жовтня – 8 жовтня 2022 року**

**м. Одеса**

УДК 663 / 664

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, Я.Г. Верхівкер ,  
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,  
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. біол. наук, доцент  
канд. фіз-мат. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
О.Л. Гаркович.  
Ю.К. Корнієнко  
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеський національний технологічний університет**

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

- отримання однорідної за якістю копченої продукції;
  - відсутність у продукті канцерогенних речовин;
- Обмеження забруднення довкілля копильними компонентами.

Копчена продукція має стабільний попит на світовому ринку, а копильне виробництво існує в багатьох країнах світу. Забезпечення населення країни якісними та безпечними продуктами харчування є одним із актуальних завдань, що стоїть перед державою.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Кушніренко Н.М.

## **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОМБІНОВАНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Петров Д.С. - студент ІV курсу факультету ТтаТХПіПБ  
Одеський національний технологічний університет  
м. Одеса**

Для створення продуктів, які будуть мати високі якісні показники і задовольнятимуть вимогам людини, необхідно використовувати як традиційні так і нетрадиційні види сировини. Тому розробка технологій, на основі яких утворюються комбіновані напівфабрикати для здорового харчування з функціональними властивостями, є актуальним направленням на сучасному етапі.

Одним із таких направлень являється енергетична збалансованість раціону харчування. Важливу роль в цьому грають білки, так як вони являються головною складовою частиною кліток усіх органів і тканин організму. При цьому співвідношення білків тваринного і рослинного походження, яке рекомендується, повинно складати як 55:45 % відповідно. Дослідження проводили на посічених напівфабрикатах (котлетах), які мають популярність серед людей, бо зручні для приготування і зберігання. Серед м'ясної сировини, як джерело білків, все більше використовують м'ясо кроликів. Воно характеризується дієтичними властивостями, високої харчовою цінністю і тому має велику популярність у харчуванні. Дієтична цінність м'яса кроликів зростає за рахунок слабозривутої сполучної і жирової тканини. Розширення асортименту таких напівфабрикатів призводять за рахунок заміни у рецептури частини м'яса на сировину рослинного походження, при цьому все більш уваги віддається використанню рослинної сировини, яка відноситься до натуральної і

не має інших модифікації. У зв'язку з цим, була вивчена можливість використання у рецептури крупи ячної, як джерела білка рослинного походження (поживна цінність на 100 г продукту: білки – 20%, жири – 1,9%, вуглеводи – 25,5%, а також вітаміни А, Д, РР). Крупа ячна – це частинки подрібнених нешліфованих ядер ячменю, які не мають квіткових плівок. Наявність харчових волокон і рослинного білку перетравлення харчів у організмі проходить повільно, що надає ефект ситості. Крупа ячна сприяє також зниженню рівня глюкози у крові.

Мета роботи – вивчення можливості використання крупи ячної при виробництві м'ясних напівфабрикатів з м'яса кроликів.

Розробку технології посічених напівфабрикатів з рослинної сировини проводили у два етапи: на першому - вивчали вплив крупи ячної на зміну технологічних властивостей модельних фаршевих систем з м'яса кроликів; на другому - склали рецептуру м'ясних напівфабрикатів з ячною крупою, визначали якість зразків після їх термічної обробки та визначали найбільш раціональну рецептуру напівфабрикатів.

Для проведення досліджень проводили попередню підготовку сировини. М'ясо кроликів подрібнювали до розмірів 2-3 мм. Крупу ячну, після інспекції, поміщали у перфоровану форму, потім у сміть з кип'яченою водою (2 л води – 150 г крупи) і варили 15 хвилин до готовності. Після охолодження ячну крупу додавали до модельних фаршевих зразків з м'яса кроликів, крім контрольного, від 0 до 20 % з кроком 5. Потім в зразках визначали основні показники по загальноприйнятим методикам.

Аналізуючи отримані данні, було зроблено висновок, що крупа ячна поліпшує функціонально-технологічні властивості фаршевих систем з м'яса кроликів. Величину найбільш допустимої кількості - ячної крупи, які можливо додавати в м'ясний фарш, визначали по змінюванні органолептичних показників готових виробів.

По отриманим результатам було встановлено, що найбільш раціонально, без суттєвого зниження органолептичних показників, провести заміну 10% м'ясного фаршу підготовленої ячної крупою. Органолептична оцінка отриманих зразків склала 7,2 бали – якість добра.

По результатам досліджень була розроблена рецептура посічених напівфабрикатів комбінованого складу з м'яса кроликів та ячної крупою.

Науковий керівник – канд.техн.наук,  
доцент Азарова Н.Г.

КОРИСТЬ СИРУ МОЦАРЕЛЛІА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я Ткаченко Т.А. ....	106
БЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ ЖИРОВОЇ СИРОВИНИ Чудік Р.І. ....	107
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КОРОВ'ЯЧОГО ТА ОВЕЧОГО МОЛОКА- СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКИХ СИРІВ Чумаченко Д.С., Ткач Д.О. ....	109
<b>ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ.....</b>	<b>111</b>
STUDY OF THE ACTIVITY OF FRESHWATER FISH MUSCLE TISSUE ENZYMES IN THE TECHNOLOGY OF DRIED FISH PRODUCTS D.Gorbenko.....	111
FISH RAW - A HEALTHY BASIS FOR CANNED BABY FOOD Tutova V. ....	113
BRAN AS A COMPONENT OF A HEALTHY DIET Fugol V.G. ....	114
ACOUSTIC METHODS OF PROCESSING MEAT PRODUCTS Tagirov R.A. ....	116
РИБНІ КОНСЕРВИ - ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ НУТРИЄНТІВ В ХАРЧУВАННІ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Кравченко О.О., Білан О.В. ....	117
РИБНІ ПРЕСЕРВИ - БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ АЗОТОВМІСНИХ РЕЧОВИН Будяк В.І. ....	118
КОПЧЕНА РИБНА ПРОДУКЦІЯ - СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ Рись М.О., Георгієв В.С. ....	120
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОМБІНОВАНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Петров Д.С. ....	122