

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРЯНО-ОЛІЙНИХ СУМІШЕЙ

Дец Н.О., канд. техн. наук, доцент,
Міщенко М.О., студент ОКР «Магістр» факультету ТтаЕХПтаПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій

Однією з причин зниження якості харчових продуктів є розвиток у них мікробіоти, яка здатна за певних умов зіпсувати харчові продукти. У продуктах, при виробництві яких антисептики не використовуються, наприклад, кулінарних, мікроорганізми, у тому числі збудники псування, здатні розмножуватися і накопичуватися протягом встановленого періоду зберігання, що може викликати зниження їхньої якості. У зв'язку з цим пошук нових способів інгібування збудників псування є актуальним.

Метою роботи була оцінка санітарних показників якості пряно-ароматичної сировини та її пряно-олійних сумішей, отриманих з використанням чорного перцю, коріандру, кардамону, часнику, базиліку духмяного, лавра благородного та нерафінованої соняшникової олії.

Пряно-олійні суміші отримували з різним співвідношенням прянощів та нерафінованої соняшникової олії шляхом екстрагування з наступним настоюванням при кімнатній температурі не більше 6 год. Контрольним зразком була нерафінована соняшникова олія без пряної сировини.

При концентрації пряно-ароматичної сировини в кількості до 2,0 % антибіотичний ефект пряно-олійних сумішей не виражений або виражений незначно. Кількість МАФАНМ в олійних сумішах практично збігається з кількістю в сировині, окрім сумішей із часником. При збільшенні вмісту кардамону, коріандру, лавра благородного та базиліку в сумішах є наявним ефект стабілізації росту мікроорганізмів та значне зниження їхньої кількості при вмісті прянощів 4,0 % та більше. Це пов'язано з тим, що жиророзчинні компоненти, що екстрагуються в пряно-олійних сумішах, володіють антибіотичними та антисептичними властивостями по відношенню до мікроорганізмів, що потрапляють у суміш разом із сировиною. Ступінь зниження кількості мікроорганізмів різний і залежить від виду пряно-ароматичної сировини та від жиророзчинних компонентів, що з неї екстрагуються.

При екстрагуванні пряно-ароматичної сировини в нерафінованій соняшниковій олії отримані пряно-олійні суміші володіють антибіотичною активністю, які можна використовувати для отримання функціональних рослинних олій та у виробництві харчових продуктів, за умови введення коріандру, кардамону та базиліку у кількості від 4,0 %, часнику – від 2,0 %, лавра благородного – від 6,0 %. Встановлено, що чорний перець не впливає на мікробіологічні показники пряно-олійних сумішей.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Єгоров Б.В.

СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА С ВО ФРУКТАХ И ЯГОДАХ, РАСПРОСТРАНЕННЫХ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН Надыргулова Р.Н., Зиганшин Р.Р.....	131
АМІНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД БОРОШНА СОЧЕВИЦІ ТА ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ РОСЛИН Маркович І.І.....	132
ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАГУВАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Сивокінь О.Ю.....	133
ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ ЖЕЛЕЙНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ СИСТЕМИ «NEA pectin:Ca ²⁺ » Удянська Ю.О.....	134
РОЗРОБЛЕННЯ СОКОВМІСНОГО НАПОЮ З ДОДАВАННЯМ ЕКСТРАКТУ ПЫСКУСА Хома О.М.....	135
ПРИМЕНЕНИЕ БИОХИМИЧЕСКОЙ КОНВЕРСИИ САХАРОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ СИРОПОВ Лозовская Т.С.....	136
КАВОВИЙ ШЛАМ ЯК ДЖЕРЕЛО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Чорна О.О.....	138
ЗБАГАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ ЖУРАВЛИНИ Шкабура С.С.....	139
ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ У СИСТЕМІ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ярош К.О.....	140
ПОЛУЧЕНИЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ, ОБОГАЩЕННОЙ БИФИДОФЛОРОЙ Ажанилок А.А., Шингарева Т.И.....	141
ПРОЛОНГИРОВАННОЕ ДЕЙСТВИЕ ЛИПОСОМАЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ ВО ВРЕМЯ СОЗРЕВАНИЯ СЫРОВ Винкерт Д.Я.....	142
ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРЯНО-ОЛІЙНИХ СУМШЕЙ Дец Н., Міщенко М.О.....	144
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РАФІНАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРІАНДРОВОЇ ОЛІЇ Калина В.С., Луценко М.В.....	145
ЖИРИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ ДЛЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ Коротаєва Є.О., Неклеса О.П.....	146
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНОГО ПРОДУКТУ В КОНТЕКСТІ ВИМОГ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Кривдін В.М.....	147