

**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**

## ЗБАГАЧЕННЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРИРОДНИМ КАЛЬЦІЄМ

**Морозова М.А., студент ОКР «Магістр» факультету ХТтаУЯП АПК,  
Національний університет біоресурсів та природокористування України  
м. Київ, Україна**

Одним із поширених захворювань серед населення багатьох країн світу, в тому числі і в Україні, є остеопороз, яким страждають здебільшого жінки. Це хронічно прогресуюче, обмінне захворювання скелета, яке характеризується зниженням щільності кісток, їх міцності, порушенням їх мікроархітекτονіки і посиленням крихкості кісток через порушення метаболізму кісткової тканини з переважанням катаболізму над процесами кісткоутворення, підвищенням ризику переломів.

На жаль, Міністерство охорони здоров'я країни не приймає належних заходів профілактики даного захворювання у населення та своєчасного поповнення організму людини кальцієм у зв'язку з його дефіцитом.

Багато наукових робіт присвячено даній темі і наукові розробки підтверджують, що краще засвоюється організмом людини природний кальцій, який надходить до організму людини з харчовими продуктами, у порівнянні з медичними препаратами. І ефективність полягає саму у профілактиці даного захворювання, так як лікування йому не знайдено.

Тому для розширення асортименту харчових продуктів профілактичного призначення були розроблені січені напівфабрикати з додаванням природного кальцію, що міститься в шкаралупі курячих яєць, до рецептури, лимонного соку, а при нестачі в організмі вітаміну Д3 необхідне одночасне його надходження до організму.

У ході виконання роботи попередньо проводили санітарну обробку шкаралупи, сушили та подрібнювали до порошкоподібного стану.

Для підтвердження безпечності використання яєчної шкаралупи у вигляді порошку, як одного з рецептурних інгредієнтів розроблених продуктів, у зв'язку із забрудненням навколишнього середовища радіоактивним стронцієм та цезієм, було досліджено вміст даних елементів у шкаралупі яєць, відібраних з різних регіонів країни, а саме: Березанської птахофабрики Київської області, Київської птахофабрики та шкаралупи яєць домашньої птиці м. Баришівка Київської області (табл.).

**Таблиця - Вміст радіонуклідів стронцію та цезію**

Яєчна шкаралупа	Вміст радіонуклідів (стронцію, цезію), Бк/кг	Витримка, сек
Київська птахофабрика	0,2	20,859
Березанська птахофабрика	0,3	11,150
м.Баришівка (домашнє яйце)	0,1	87,36

Дослідженнями встановлено, що вміст стронцію та цезію в шкаралупі всіх курячих яєць, відібраних з вищенаведених регіонів країни, склав від 0,1 до 0,3 Бк/кг при мінімально допустимій дозі даних радіонуклідів 0,5 Бк/кг, що підтверджує безпечність її використання.

Література:

1. Барановский О.В. Диетотерапия при остеопорозе// Практична дієтологія. – 2013. - №2(6) – с.26 – 32.
2. USA National Library of Medicine. National Institutes of Health: Calcium absorption in women: relationships to calcium intake, estrogen status, and age. [Електронний ресурс] – 1989 – <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/2816496?dopt=Abstract>.

Науковий керівник — к.т.н., доц. Крижова Ю.П.

## **ВИЗНАЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФАРШІВ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН**

**Назаренко І.А., к.т.н.**

**Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
м. Кривий Ріг, Україна**

Забезпечення населення України високоякісними харчовими продуктами являється пріоритетним завданням нашої держави, спрямованим на підвищення якості життя українських громадян. За цих умов важливого значення набувають інноваційні технології комплексної переробки сировини, впровадження яких дозволить забезпечити більш раціональне використання сировинних ресурсів, розширити асортимент та підвищити харчову цінність кінцевої продукції при одночасному підвищенні ефективності її виробництва. Одним із таких напрямів є виробництво комбінованої харчової продукції. Так, комбінування молочної та рослинної сировини дозволить одержати продукти з високим вмістом тваринного білка, збагачені природними біологічно активними сполуками, раціонально використовувати сировинні ресурси.

Розроблено технологію молочно-рослинних фаршів, де передбачено використання молочно-білкового концентрату зі сколотин як основного компоненту, а також введення до складу фаршів пюре з моркви, гарбуза та кабачка, меланжу, борошна пшеничного, цукру.

Важливою стадією приготування фаршевих мас є процес перемішування компонентів фаршів. Визначення раціонального режиму перемішування дозволяє забезпечити раціональний режим роботи змішувача, протягом якого рівномірне розподілення компонентів фаршів досягається за мінімальний проміжок часу, що забезпечує виготовлення якісного фаршевого напівфабрикату. Тому доцільним є обґрунтування раціональних режимів виробництва молочно-рослинних фаршів.

Раціональні режими перемішування фаршів визначали з використанням збивально-перемішуючого механізму МВП II-1 і механізму для перемішування фаршів МС-8-150. Перемішування проводили при частоті обертання робочого органу МС-8-150 2,8 с-1 та при двох частотах обертання робочого органу МВП II-1 – 2,9 с-1 і 6,2 с-1. Якість перемішування фаршу оцінювали за ступенем рівномірності розподілення рецептурних компонентів фаршів. Встановлено, що підвищення частоти обертання робочих органів

PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF PRESERVES FROM HYDROBIONTS Yevtukhovskaya N.V. ....	154
ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ Емлютина А.А. ....	155
PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF BALANCED CANNED BABY FOOD BASED ON RAW FISH AND VEGETABLES Zienchenko I. ....	156
ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ БІФІДОБАКТЕРІЙ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ САРДЕЛЬОК Коваленко С.В. ....	156
ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК І МОЛОДИХ МАТЕРІВ Костюк Ю. С. ....	158
ПРОЦЕС СОЛІННЯ - ЗАПОРУКА БЕЗПЕКИ М'ЯСОПРОДУКТІВ Крижська Т.А. ....	159
ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННОЇ КЛІТКОВИНИ З ПЕКТИНОМ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ Куценко Ю.Б., Корець Л.І. ....	159
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСО-ВМІСНИХ САРДЕЛЬОК З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ Мізь Є.М. ....	161
ЗБАГАЧЕННЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРИРОДНИМ КАЛЬЦІЄМ Морозова М.А. ....	162
ВИЗНАЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФАРШІВ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН Назаренко І.А. ....	163
АНАЛІЗ ВПЛИВУ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ НА ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ Омельяненко Т.В. ....	164
ЗАСТОСУВАННЯ ФЛАВОНОЇДІВ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ Омельяненко Т.В. ....	165
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА ВОДОПЛАВНОЇ ПТИЦІ Омельяненко Т.В. ....	166
IMPORTANCE OF POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN THE COMPOSING OF HEALTHY DIET Patiukova N.S. ....	168

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**