

**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**

ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК І МОЛОДИХ МАТЕРІВ

Костюк Ю. С., студент ОКР «Магістр»
факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

У світі накопичений значний обсяг досліджень які доводять, що харчування матері в період підготовки до вагітності, самої вагітності та лактації вагомо впливає на стан здоров'я новонародженого. Встановлено, що в цей період в організмі жінки найчастіше є дефіцитними такі мікронутрієнти як вітамін С (у 60...70 % жінок), залізо (у 20...40 %), кальцій (у 40...60 %), йод (до 70 %). Це призводить до народження недоношених дітей, дітей із вадами розвитку та із малою вагою. Наразі частка народження таких дітей складає 5 % від загального числа новонароджених.

Ще однією вагомою проблемою є значна зміна умов вирощування сільськогосподарської продукції та застосування великої кількості харчових добавок при виробництві продуктів харчування. Через це готова продукція може містити добрива, стимулятори росту, консерванти, посилювачі смаку, барвники та ін. ці речовини потрапляють до організму дитини як при внутрішньоутробному розвитку, так і при лактації із грудним молоком і можуть викликати імунологічний вплив. Щоби мінімізувати їх вплив необхідно ретельно слідкувати за раціоном харчування вагітної жінки.

З метою забезпечення харчування детермінованих груп населення, а саме вагітних жінок і молодих матерів, на кафедрі технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій розробляються м'ясні продукти в яких рецептурний склад підібрано із врахуванням вимог до них. Перш за все враховано, що токсичний ефект можуть здійснювати жирні сорти м'яса, тому при проектуванні рецептур використані яловичина І категорії, курчата-бройлери І категорії, м'ясо баранини з масовою часткою жиру не більше 9 %, свинина з масовою часткою жиру не більше 50 %, м'ясо кролів.

Особлива увага приділена вибору безпечних функціонально-технологічних добавок. Наразі рецептурними інгредієнтами є: фосфатні суміші, які широко використовують при виробництві м'ясоковбасних виробів для підвищення вологозв'язуючої здатності (ВЗЗ) (можуть призводити до дисбалансу кальцію і фосфору); глутамат натрію (посилювач смаку — традиційно використовують синтетичного походження) може викликати дефіцит магнію; штучні барвники, наприклад, понсо може провокувати алергічні реакції.

В роботі запропоновано використовувати для збільшення ВЗЗ цитрат кальцію. Він вже тривалий час широко використовується у харчовій промисловості як регулятор кислотності, стабілізатор, фіксатор забарвлення. Гармонійний виражений смак готової продукції досягається завдяки використанню дріжджових екстрактів. Екстракти виготовляють із хлібопекарських і пивних дріжджів. Вони є водорозчинною фракцією вільних пептидів і амінокислот, які утворюються під час руйнування дріжджів під дією каталізаторів або нагрівання. У чистому вигляді мають дріжджовий присмак, який нагадує м'ясний бульйон. Вони є абсолютно натуральними продуктами та вільні від генетично модифікованих матеріалів. Використання цих екстрактів дозволяє покращувати

органолептичні показники та збагачувати продукт цінними поживними речовинами. Лише білку у їх складі мінімум 65 %.

Розроблені рецептури м'ясопродуктів із цими добавками мали високі показники при сенсорному оцінюванні. Подальшими етапами роботи є дослідження хімічного складу продукту, встановлення термінів зберігання та реалізації, розрахунок економічного та соціального ефектів.

Науковий керівник — к.т.н., доц. Агунова Л.В.

ПРОЦЕС СОЛІННЯ - ЗАПОРУКА БЕЗПЕКИ М'ЯСОПРОДУКТІВ

**Крижська Т.А., к.т.н, доцент кафедри технології молока та м'яса
Сумський національний аграрний університет
м. Суми, Україна**

Соління м'ясної сировини є основним бар'єрним етапом процесу виробництва м'ясних продуктів, що запобігає псуванню сировини і готових продуктів.

Метою роботи було визначення бар'єрної кількості солі під час соління великошматкового м'яса птиці, а також вивчення ступеня і тривалості просолоювання. До сировини було додано 3-15% солі, яка витримувалася у посолі протягом 72 годин до досягнення регламентованої концентрації солі.

Встановлено, що масова частка солі в кінці соління не повинна перевищувати 2,9-3,1%. Ця концентрація досягається за додавання 3% солі за 72 години, за 5% - за 12 годин, за 10% і 15% - за 2 години.

Відзначено, що за додавання 3% і 5% на поверхні продукту сіль повністю розчиняється, однак, за внесення 3% не надається належного бар'єрного рівня захисту, що сприяє розвитку гнильної мікрофлори і БГКП.

Внесення солі (10-15%) до сировини забезпечує стрімкість просолоювання, але наявність її залишків на поверхні продукту вимагає додаткової обробки.

Отже, було встановлено, що раціональною кількістю доданої солі, що забезпечує гарантовану якість продукту є 5% з тривалістю соління - 12 годин.

ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННОЇ КЛІТКОВИНИ З ПЕКТИНОМ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

**Куценко Ю.Б., студент ОКР «Магістр» факультету ХТ та УЯП АПК,
Корець Л.І., аспірант АПК,
Національний університет біоресурсів та природокористування України
м. Київ, Україна**

Найважливішим напрямом підвищення ефективності сучасного виробництва є створення мало- і безвідходних технологій та більш широке використання вторинних ресурсів сировини. Цим вимогам відповідає виробництво пектину та клітковини.

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**