

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2020

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 5
ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СУРІМІ

Борзих О.В., СВО «Бакалавр», ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сурімі – це запозичення з японської мови («молоте м'ясо»), що позначає харчовий продукт, приготований на основі риби і призначений для імітації фактури і кольору м'яса омарів, крабів і інших ракоподібних. Як правило, сурімі зроблено з м'яса білої риби, наприклад, сайди, хека, або, частіше, сумішей білого м'яса малоцінних океанських риб, таких, як пікша, мінтай, путассу, окунь, яке подрібнюється до пасти і досягає еластичної текстури після варіння [1]. Найчастіше українські споживачі купують продукт на основі сурімі, який носить назву «крабові» палички [2]. Залежно від необхідної текстури і смаку продукту сурімі, рибна паста змішується в різних пропорціях з такими компонентами як очищена вода, крохмаль, яєчний білок, сіль, рослинна олія, зволожувачі, сорбітол, цукор, соєвий білок, приправи, підсилювачі: трансклутамин і мононатрієвий глутамат, барвники – каррагінан або кармін, екстракт паприки, каротиноїди, щоб крабові палички мали привабливий червоний колір. Таким чином, рибного фаршу в продукті залишається тільки 45 % - у кращому разі, оскільки зазвичай його там не більше 25 %, що вважається цілком нормальним співвідношенням. На упаковці продукту взагалі не вказується процентне співвідношення інгредієнтів, але наведений склад може дати інформацію щодо якості і безпечності продукту. Інгредієнти, що йдуть в списку першими, складають велику частину продукту, тому, якщо слово «сурімі» йде першим, то палички цілком прийнятної якості, і їх можна купувати. Рибне сурімі містить до 76 % води, 15 % білків, 6-7 % вуглеводів, 0,9-1,0 % ліпідів.

Проведене дослідження зразків «крабових» паличок ТМ "Вичи" (VICI) ЗАТ «Плунгес кооперативне прякиба», Литва (№ 1), СП «Санта Бремор» ТОВ республіка Білорусь, м. Брест (№ 2), ТМ «Водный мир» ТОВ «Аквафрост», м. Чорноморськ (№ 3), ТМ «Премія», Литва (№ 4), Литва за органолептичними та деякими фізико-хімічними показниками.

За зовнішнім виглядом всі досліджені крабові палички були рівними, акуратними, без пошкоджень поверхні, рівного кольору, виглядали апетитно, бути соковитими і пружними. Зразки № 1, 2 були більш рихлими, найбільш щільним був зразок № 3. Визначення вмісту вологи, яке було 69,8 %, 70,1 %, 69,3 %, 69,5 % відповідно для зразків довело, що цей показник знаходиться в межах норми. За органолептичними показниками лідером був зразок 3, потім за ранжуванням 4, 1, 2. Оцінки здійснювали за показниками: консистенція, колір, смак, аромат. Зазвичай, за даними опитування, споживачі надають перевагу зразкам 3 та 1. За даними маркування, вміст сурімі у зразку № 3 - 40 %, тому і за органолептичними дослідженнями саме він був визнаним найкращим. Безпечність зразків гарантувалася відповідними сертифікатами.

Науковий керівник – старший викладач каф ТтаМС Данилова О.І.

Література

1. Заїченко К.В., Кравченко С.С. Дослідження споживчого ринку крабових паличок в Україні // Зб. наук. пр. здобув. вищої освіти «Інноваційний розвиток харчових виробництв, ресторанно-готельного бізнесу та торгівлі.– Харків: ХДУХТ, 2017. - С. 322-332.
2. Устенко І.А., Мардар М.Р., Памбук С.А. Маркетингові дослідження ринку продукції з сурімі // Агросвіт. - 2015. - № 9. - С. 37-43.

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОБІВ ФЕНУГРЕКУ Доценко Ю.І.....	80
СУЧАСНИЙ РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – АНАЛІЗ,ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ РІШЕННЯ Дубина А.А., Гудзь Я.О.....	82
ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ОРГАНІЧНИМИ КОМПЛЕКСАМИ БИОМЕТАЛІВ Пислар Т.В.	83
ДІЄТИЧНІ І ТЕРАПЕВТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН Гуревич О.Д.....	84
ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ОБЛЕПІХОЮ Мозгалова Я.В.....	86

РОЗДІЛ 4 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВИЗНАЧЕННЯ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ ПІДПРИЄМСТВА: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ Квашенко А. Ю.....	90
ШЛЯХИ НАРОЩУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКІВ ЧЕРЕЗ ЕНЕГАСТРОТУРИ В М.РЕНІ Мільчева Н.С.,.....	92
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ КОМУНАЛЬНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ В УКРАЇНІ Кривцов М.В.	94
СПОЖИВЧІ ВПОДОБАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ВИНА. Цибак С.	95

РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СУРІМІ Борзих О.В.	99
ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПИВА СВІТЛИХ СОРТІВ Драганюк Д.О.....	100
НОВИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОНСЕРВНИХ ЦЕХІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ Мальцев О.О.	101
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА Якімова Д.М.....	103

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65