

**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**

прискорює процес перемішування. Найбільш інтенсивно перемішування відбувається в змішувачі МВП II-1 за частоти обертання робочого органа 6,2 с-1.

Аналіз отриманих даних свідчить, що найбільша інтенсивність перемішування рецептурних компонентів спостерігається протягом перших чотирьох хвилин, під час яких рівномірність розподілення рецептурних компонентів збільшується на 20,0...38,5%. Протягом наступних трьох хвилин розподілення компонентів фаршів відбувається менш інтенсивно і рівномірність їх збільшується на 6...10% за частоти обертання робочого органа 2,8 і 2,9 с-1 та на 5,5...7,5% за частоти обертання 6,2 с-1. Починаючи з сьомої хвилини процесу, рівномірність розподілення рецептурних компонентів в усіх змішувачах майже однакова і відрізняється на 0,5...1,6%. Після восьмої хвилини ефективність перемішування, незалежно від типу змішувача, значно падає, а рівномірність розподілення рецептурних компонентів змінюється не більше ніж на 0,1...0,5% за хвилину.

Таким чином, раціональною тривалістю перемішування компонентів є $(7...8) \cdot 60$ с, що відповідає достатній рівномірності розподілення рецептурних компонентів в фаршах при мінімальних затратах часу і, відповідно, енергії на перемішування.

АНАЛІЗ ВПЛИВУ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ НА ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ

**Омельяненко Т.В., студент ОКР «Магістр» факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет
м. Суми, Україна**

Одним із способів попередження окислювального псування м'ясопродуктів є внесення антиоксидантів. Це ефективно гальмує окислювальні процеси ліпідів без будь-яких негативних змін поживних та органолептичних властивостей м'ясопродуктів і подовжує їх термін зберігання.

В лабораторії кафедри технології молока та м'яса факультету харчових технологій була розроблена рецептура м'ясо-місткої ковбаси варено-копченої «Сумська» із м'яса водоплавної птиці, до складу якої додавали антиоксидант натурального походження екстракт розмарину (EP) (Food Ingredients Mega Trade, USA). До дослідних зразків фаршу додавали вище вказані препарати за наступною схемою: № 1 – EP 0,05 %; № 2 – EP 0,10%; № 3 – EP 0,15 % до маси сировини, контролем слугував зразок фаршу без додавання антиоксидантів. Готову ковбасу зберігали протягом 20 діб при температурі +80С. Протягом періоду зберігання досліджували ефективність використання екстракту розмарину за показниками перекисного та кислотного чисел.

Результати досліджень зміни перекисного числа (ПЧ) у варено-копченій ковбасі під час терміну зберігання наведено на рисунку 1.

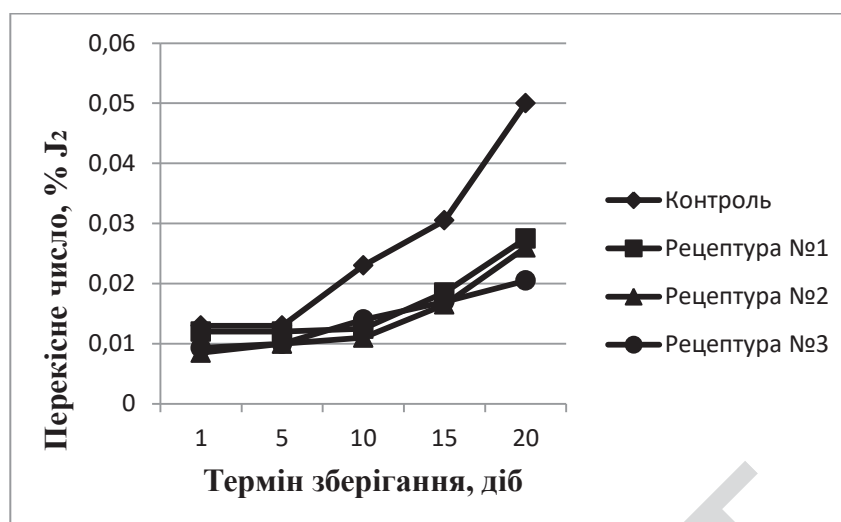


Рис. 1. Динаміка перекісного числа під час зберігання варено-копченої ковбаси, мг КОН

Вивчення динаміки перекісного окислення в зразках свідчить, що серед дослідних зразків варено-копченої ковбаси ПЧ інтенсивніше зростало у пробі без добавки, а внесення екстракту розмарину у всіх трьох концентраціях сповільнювало окисні процеси. Найбільшу стабілізуючу дію мала добавка екстракту в концентрації № 3. ПЧ в цьому зразку в кінці досліджуваного терміну дорівнювало $0,02 \pm 0,002$ %J₂, тоді як в контролі цей показник становив $0,05 \pm 0,004$ %J₂.

Науковий керівник — к.с-г.н., доц. Божко Н.В.

ЗАСТОСУВАННЯ ФЛАВОНОЇДІВ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ

**Омельяненко Т.В., студент ОКР «Магістр» факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет
м. Суми, Україна**

Найбільш поширеним шляхом вирішення проблеми окиснювального псування м'ясопродуктів є застосування різноманітних антиокислювальних харчових добавок, що дозволяють цілеспрямовано регулювати процеси окиснення ліпідної фракції м'ясних систем. Використання харчових добавок і рослинних компонентів з антиокислювальним ефектом дозволяє цілеспрямовано отримувати необхідний технологічний ефект, мінімізуючи внесення даних речовин для стабілізації якості м'ясопродуктів.

В лабораторії кафедри технології молока та м'яса факультету харчових технологій була розроблена рецептура м'ясо-місткої ковбаси варено-копченої «Сумська» із м'яса водоплавної птиці, до складу якої додавали антиоксидант натурального походження екстракт розмарину (EP) (Food Ingredients Mega Trade, USA). До дослідних зра-

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**