

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ
І МОРЕПРОДУКТІВ**

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ НАТУРАЛЬНОЇ ДОБАВКИ З КІСТКОВОЇ ТКАНИНИ ГІДРОБІОНТІВ

**Рибалка А.Ю., студент V курсу факультету ТХІПКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Неповноцінне використання відходів рибопереробних виробництв є поширеною проблемою рибної галузі. Щодня в процесі переробки гідробіонтів утворюються тони відходів при виробництві рибного філе, фаршів, консервів і інших видів рибної продукції. При розбиранні риби на філе кількість відходів складає 60...70 %. Найпоширенішою технологією для переробки відходів все ще залишається направлення на виробництво кормової рибної муки. У той же час велика частина відходів виявляється на звалищах промислового сміття.

Кісткова рибна тканина - джерело білка і мінеральних речовин. Мінеральні речовини представлені кальцієм, фосфором, магнієм, фтором та ін. Вміст у рибній кістці кальцію - в 6,2 рази, магнію - в 8 разів, марганцю - в 1,1 рази більше, ніж у м'язовій тканині. Речовини, що входять до складу рибної кісткової тканини, чинять позитивну дію на людину, стимулюють обмін білків і вуглеводів. Комплекс мінеральних солей і кальцію, що міститься в кістковій тканині, позитивно впливає на лікування і профілактику карієсу, остеохондрозу, рахіту й інших захворювань людини.

З урахуванням вищевикладеного актуальною є розробка такої технології натуральної добавки з кісткової тканини гідробіонтів, яка могла б бути максимально використана як в якості харчової добавки, що збагачує кінцевий продукт білковими і мінеральними речовинами, так і в якості основи для отримання препаратів лікувально-профілактичного призначення (БАВ, БАД, тощо).

Керуючись розробками кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, розроблено спосіб комплексної переробки відходів – науково обґрунтована можливість використання кісткової рибної тканини в якості харчової натуральної добавки.

Сутність технології полягає у одержанні харчової натуральної добавки з кісткової тканини гідробіонтів, що відповідає принципу безвідходного виробничого процесу,

раціональності використання природних ресурсів, досягнення певного соціально-економічного ефекту та екологічності виробництва.

Технічним результатом даного винаходу є одержання харчової добавки високої якості, органолептичні характеристики якої, дозволяють додавати її у їжу, з кінцевою вологістю не більше 6 %, що дозволяє забезпечити тривале зберігання. Спосіб не вимагає спеціального устаткування та додаткових матеріальних витрат.

Технологія виробництва здійснюється таким чином – кісткову тканину з прирезами м'язової тканини бланшують у киплячій воді для відокремлення її від кісток. Кістки подрібнюють до розмірів частинок 2...3 мм. Потім кістки варять для послаблення зв'язку між жировими та білковими клітинами при температурі 80...95 °С протягом 5...15 хвилин у залежності від вмісту жиру та розмірів сировини. Потім кістки піддаються конвективній сушці при температурі 100...130 °С в залежності від виду сировини. Закінчення висушування сировини для здобуття функціональної харчової добавки визначається візуально: кістки повинні придбати крихкість, ламкість і колір від білого до ясно-бежевого. Для оптимального тонкого подрібнення висушеної рибної кістки її кінцева вологість повинна відповідати 3...5 %. Для здобуття тонкоподрібненої кісткової маси кістки після сушки подрібнюються до розміру часток не більше 0,6...0,08 мм.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Герасим А.С.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

**Синица О.В., студентка V курса ф-та ТХПКЗЕтаТ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

В последние годы большое внимание уделяется разработке функциональных мясных продуктов. Это является инновационным направлением в пищевой промышленности, имеющим чрезвычайно важное практическое значение и социальную эффективность.

Перспективным путем разработки технологии мясных изделий функционального назначения является использование функциональных ингредиентов растительного происхождения, содержащих макро- и микроэлементы, витамины и другие биологически активные вещества.

В работе была разработана рецептура и технология производства вареной колбасы функционального назначения с добавлением муки из пророщенных семян облепихи. Установлено, что добавление данной муки увеличивает в готовом изделии содержание полиненасыщенных жирных кислот, токоферолов, β - каротина более 10% среднесуточной физиологической потребности организма человека.

Авторами были разработаны мясные хлеба с низким содержанием жира. Мясной хлеб «Восточный» (жира – 21,5 г) – продукт, состоящий из мяса говядины и свинины, хребтового шпика с добавлением чернослива. Мясной хлеб «Марокканский» (жира – 2,3 г) изготавливается из баранины и говядины с добавлением моркови и корня сельдерея. Использование чернослива, моркови и корня сельдерея в рецептурах мясного продукта позволит снизить калорийность, сохранить высокую пищевую ценность готовых продуктов и улучшить органолептические показатели.

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ З КАЧИНОГО М'ЯСА Бордунова В.В	149
ГАЛЬМУВАННЯ ПЕРЕКИСНОГО ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ ФАРШОВИХ СИСТЕМ ЗА ДОПОМОГОЮ БІОФЛАВОНІДІВ Валюх Н.М.....	150
ВПЛИВ БІОФЛАВОНІДІВ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ФАРШОВИХ СИСТЕМ Валюх Н.М.....	151
НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА В ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Галагоза М.М.....	152
КОВБАСНІ ВИРОБИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ М'ЯСА ГІДРОБІОНТІВ Горбач В.Л.....	153
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ШИНКИ З РИБНОЇ СИРОВИНИ Каневська К.....	154
МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ SOUSE VIDE ОБРОБКИ М'ЯСА ПТИЦІ Ларіонов І.М.....	154
АМІНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗБАГАЧЕНИХ ЛЮПИНОВИМ БОРОШНОМ ТА ДИВОСИЛОМ Маслійчук О.Б	155
ПАШТЕТНІ КОНСЕРВИ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Морозюк Р.А	157
ОКИСЛИТЕЛЬНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ЛИПИДОВ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ СОСИСОК ИЗ ПЕРЕПЕЛИНОГО МЯСА Мудрик В.Е.....	158
INFLUENCE OF OHMIC HEATING ON QUALITY CHARACTERISTICS OF BOILED SAUSAGES Patyukova N.S.....	159
ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧОЇ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ ПТАХІВНИЦТВА Пірог С.В.....	160
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ НАТУРАЛЬНОЇ ДОБАВКИ З КІСТКОВОЇ ТКАНИНИ ГІДРОБІОНТІВ Рибалка А.Ю.....	161
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ Синица О.В.....	162
НЕТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ МЯСНОГО СЫРЬЯ Синица О.В	163

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87