

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

**Рибалка А.Ю., Ковальчук А.В.,
студенти ІV курсу факультету ТХПКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Морепродукти – це цінний продукт харчування, тому рибальські країни світу вживають заходів із збільшення частки видобутку, що направляється на харчові цілі. Серед нерибних об'єктів, що добуваються у водоймах у наш час, перше місце за часткою займають моллюски. Із них у найбільшій кількості добуваються двостулкові моллюски, у значній кількості – головоногі моллюски.

За даними ФАО населення розвинених країн, стурбоване поліпшенням здоров'я і якості життя, споживає рибопродукцію на рівні 24 кг на людину в рік, а в державах із традиційно високим інтересом до морепродуктів споживання істотно вище (Іспанія – 44,5 кг, Норвегія – 47,4 кг, Португалія – 57,1 кг, Японія – 64,7 кг, Ісландія – 90,6 кг). Постачання населення продуктами харчування на основі риби й морепродуктів у необхідній кількості стає головним завданням добувної й переробної галузей рибного господарства країн світу й України, у тому числі.

Сучасний розвиток світового рибальства свідчить про зростаючу роль прибережного видобутку, як наслідку зниження обсягів океанічного лову. Розвитку прибережного рибальства також сприяє наближеність районів промислу до ринків збуту, що дає можливість переробки гідробіонтів у високоякісні готові продукти зі свіжого сирцю на

берегових підприємствах. Такими об'єктами промислу зараз для України можуть послужити безхребетні.

Сучасні маркетингові дослідження показують, що неухильно зростає попит на кулінарні вироби з нерибних об'єктів промислу. Коштовною сировиною для готування таких кулінарних виробів є багато видів безхребетних. В останні роки постійно розширюється асортимент кулінарії, виготовленої з головоногих, черевоногих, двостулкових моллюсків, а також із ракоподібних.

Для готування кулінарних виробів використовують таких двостулкових моллюсків, як устриці, мідії, морський гребінець, але виходячи із справжнього положення їхнього промислового рівня в Чорному морі більше перспективним сировинним джерелом є черевоногі молюски. У наш час найбільший інтерес проявляють до прибульця Чорного моря, хижаків – черевоногому молюскові *Rapana thomasiana*, чисельність популяції якого зростає з катастрофічною швидкістю.

Рапана поширена в Японському морі й уздовж узбережжя Тихого океану. У Чорному морі рапана вперше була виявлена в 1947 р. у Новоросійській бухті. Висока життєстійкість рапани й виняткова плідність сприяли її швидкому поширенню й акліматизації в Чорному морі. Рапана – хижий черевоногий молюск. Хімічний склад м'язової тканини рапани унікальний. Результати досліджень показали, що 96 % азотистих речовин доводиться на частку білкового азоту. Необхідно відзначити високий зміст лугорозчинних білків (42,5 %), а також сполучнотканинних білків – колагену й еластину (27,7 %).

Високий вміст сполучнотканинних білків вимагає удосконалення технологічного процесу переробки, зокрема режими попередньої термообробки, які будуть сприяти розм'якшенню м'язової тканини. Були досліджені наступні способи: використання промислового ферментного препарату, пряно-оцтового розчину, розчинів від сквашування томатів, огірків, які містять молочнокислі бактерії.

Таким чином, було досліджено особливості хімічного складу рапани чорноморської; визначена розмірно-масова характеристика молюска; вплив різних видів попередньої обробки на зміну консистенції м'язової тканини і основні фізико-хімічні показники (азот летких основ, буферність, вологоутримуюча здатність білків м'язової тканини), крім того, було визначено граничний термін зберігання за мікробіологічними показниками.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доцент Манолі Т.А.,
канд. техн. наук, доцент Нікітчина Т.І.

ПРИМЕНЕНИЕ ВОССТАНОВЛЕННОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СОМО В ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЛКОВОГО ТЕРМОКИСЛОТНОГО ПРОДУКТА Шингарева Т.И., Павлистова Н.А.....	208
ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ: ПОЛЬЗА И ВРЕД Парфинович К.В.....	209
ПЕРСПЕКТИВЫ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Парфинович К.В.....	210
ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ КАРТОПЛІ В ТЕХНОЛОГІЯХ ВІТАМІНІЗОВАНИХ ПРОДУКТІВ Писарев М.Г.....	212
ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ЛИСТЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА ТА БОРОШНА «ЗДОРОВ'Я» У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Поп Т.М.....	213
РОСЛИННІ ДЕСЕРТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Поплавська С.О.....	214
МОРОЖЕНОЕ КАК БЛЮДО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Пришебельская А.В., Харьковская А.П.....	215
ЗМІНА ХАРАКТЕРИСТИК ФАРШУ ЗАЛЕЖНО ВІД КОНЦЕНТРАЦІЇ МАГНІЮ ТА ЗАЛІЗА У ТЕХНОЛОГІЧНІЙ ВОДІ Пронькіна К.В.....	216
СУПИ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ Пушка О.С.....	217
ПРОДУКТЫ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ Райлян Ю.....	218
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АДАПТОГЕНОВ В СПОРТИВНОМ ПИТАНИИ Константинов Д.М.....	219
ГЕЛЕВІ ПРОДУКТИ – ПЕРСПЕКТИВНА ФОРМА ХАРЧУВАННЯ Райчук Н.М.....	220
СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ, ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я, ЯКІСТЬ ЖИТТЯ Рудь У.М., Тиха К.Ф.....	221
РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ Рибалка А.Ю., Ковальчук А.В.....	223

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

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

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969