

Міністерство освіти і науки України



# ВОДА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Збірник тез доповідей

V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю

Одеса 2014

УДК 628.1:664

**V Всеукраїнська науково-практична конференція «Вода в харчовій промисловості»:** Збірник матеріалів V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю. Одеса: ОНАХТ, 2014. – 168 с.

У збірнику матеріалів конференції наведені матеріали наукових досліджень у сфері використання води на підприємствах харчової галузі, оцінки її якості та можливого впливу на організм людини.

Матеріали призначені для наукових, інженерно-технічних робітників, аспірантів, студентів, спеціалістів цехів та заводів, які працюють в харчовій промисловості та водних господарствах.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 03.03.14 р., протокол № 1.

*За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
д-ра техн. наук, професора Єгорова Б.В.

**Редакційна колегія:**

Голова	д-р. техн. наук, професор Єгоров Б.В.
Зам. Голови	д-р. техн. наук, професор Капрельянц Л.В.
Члени колегії	д-р. техн. наук, доцент Коваленко О.О.
	д-р. мед. наук, професор Стрікаленко Т.В.

**СЕКЦІЯ 1.**

**НАУКОВО-МЕТОДИЧНІ ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ  
ЯК ЧИННИКОМ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ  
І СТАБІЛЬНОСТІ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**

## **ВПЛИВ ПОЛІМЕРНОГО РЕАГЕНТУ КОМПЛЕКСНОЇ ДІЇ НА ПЕРЕХІД АЗОТИСТИХ РЕЧОВИН У ТУЗЛУК**

**Жураківська М.В., асп.**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Азотисті речовини у м'ясі риби представлені білками і небілковими азотистими речовинами. Від вмісту та кількісного співвідношення білкових і небілкових азотистих речовин у м'ясі риби залежать її смак, запах, консистенція, схильність до дії мікроорганізмів і швидкість псування при зберіганні, а також технологічні властивості. При зберіганні риби кількість екстрактивних речовин зростає, що призводить до зниження її якості, сприяє прискоренню бактеріального псування.

Просолювання риби у тузлуку (сольовому розчині для посолу рибної сировини) супроводжується накопиченням екстрактивних азотистих речовин та зменшенням вихідної концентрації солі, що є істотним недоліком тузлучного посолу. Крім того, у незмінюваних тузлуках відзначають затримку процесу посолу й нерівномірне просолювання риби, тому що дифузія, а отже і вирівнювання концентрацій солі в посольному чані (ванні) сповільнюються, а при безперервній циркуляції сольового розчину зростають втрати рибою азотистих речовин.

Оскільки для рибопереробного підприємства бажаним є багаторазове використання тузлуку, вважали доцільним дослідити накопичення в ньому екстрактивних речовин (в основному водо- і солерозчинних білків) при використанні полімерного реагенту комплексної дії «Акватон-10» для знезараження води для приготування сольового розчину. Посол оселедця атлантичного здійснювали в такому сольовому розчині щільністю 1.18 г/см<sup>3</sup> протягом 24 годин. Тузлук, що залишився після першого посолу, використовували двічі – для другого і третього посолу (без додавання солі). Результати засвідчили, що масова частка білкових речовин, що перейшли в розчин при його першому використанні, склала 9.0 %. Разом з тим, приріст масової частки білкових речовин при багаторазовому використанні тузлуку поступово зменшується. Так приріст масової долі азотистих речовин в тузлуці після другого посолу склав 5.2 %, а після третього – 3.1 %. Тобто, екстрактивні речовини, що накопичились в тузлуці, приготованому з використанням реагенту «Акватон-10», зменшили екстракцію водорозчинних і солерозчинних білків м'язової тканини риби та інших речовин, цінних в харчовому та біологічному відношенні. Це дозволило одержати при триразовому використанні тузлуку солону рибопродукцію більш високої якості та підтвердило доцільність використання полімерного азотвмісного реагенту комплексної дії «Акватон-10» для обробки води, що використовується для приготування тузлуку на рибопереробному підприємстві.

<b>ЕНГАМИ</b> (Одесская национальная академия пищевых технологий, г.Одесса)	
<b>Скубий Н.В. асп., Ефремов В.В. асп., Стрикаленко Т.В. д.мед.н., проф.</b> ИНТЕНСИФИКАЦИЯ РЕЖИМОВ СТЕРИЛИЗАЦИИ ЯБЛОЧНЫХ КОМПОТОВ ПОСРЕДСТВОМ ДЕЗИНФЕКЦИИ ВОДЫ (Одесская национальная академия пищевых технологий)	49
<b>Осипова Л.А., д.т.н., Иовчева И.А., асп.</b> ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ПРОЦЕССА ЭКСТРАГИРОВАНИЯ ФЕНОЛЬНЫХ СОЕДИНЕНИЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ (Одесская национальная академия пищевых технологий, г.Одесса)	51
<b>Малинка О.В., к.х.н., доц., Железко О.М. к.х.н., доц.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ МАГНІТНОГО ПОЛЯ НА ПРОЦЕС ОСВІТЛЕННЯ ФРУКТОВИХ СОКІВ (Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса)	53
<b>Василів О.Б., к.т.н., доцент, Коваленко О.О., д.т.н., с.н.с. Григорьева Т.П., асп.</b> ЕКОЛОГІЧНИЙ АУДИТ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ (Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса)	56
<b>Ветров Д. И., Кузьменко Ю. Я., Кудряшова Ю.</b> РОЛЬ ВОДЫ В КОРМЛЕНИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ (Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса)	57
<b>Коваленко Н.О., к.т.н.</b> СПОЖИВАННЯ ВОДИ ЯК КАТЕГОРІЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ СЕРТИФІКАЦІЇ ТУРИСТИЧНИХ ЗАКЛАДІВ (Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса)	58
<b>Жураківська М.В., асп.</b> ВПЛИВ ПОЛІМЕРНОГО РЕАГЕНТУ КОМПЛЕКСНОЇ ДІЇ НА ПЕРЕХІД АЗОТИСТИХ РЕЧОВИН У ТУЗЛУК (Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса)	59
<b>Капрельянц Г.Ю., маг., Полуєва Х., асп.</b> АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА ГАЗОВАНИХ ВОД ТА НАПОЇВ (Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса)	60
<b>Албатова Я.Ю., студ. гр. ТУ-41, О. В. М'ячиков</b> МЕНТАЛЬНІ КАРТИ, ЯК ЗАСІБ ВІЗУАЛІЗАЦІЇ НАУЧНОЇ ДИСЦИПЛІНИ – ТОВАРОЗНАВСТВО ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ (Харківський державний університет харчування та торгівлі, м.Харків)	62
<b>Кухаренко Т., студ.</b> ВЗГЛЯДЫ МУДРЕЦОВ НА ЗНАЧЕНИЕ ВОДЫ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ (Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса)	63
<b>Манова Ю., Тищенко В.Н.</b> ЖЕСТКАЯ ВОДА И СПОСОБЫ ЕЕ УМЯГЧЕНИЯ (Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса)	64
<b>Дубовик Н.И., Поварова Н.Н.</b> ОСНОВНЫЕ ЗАГРЯЗНИТЕЛИ ВОДЫ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛИ ЕЕ КАЧЕСТВА (Одесская национальная академия пищевых технологий, г.Одессы)	65
<b>Коваленко Н.А., к.т.н., доц.</b> ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ УКРАИНЫ (Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса)	67
<b>Зайцева Л.С., директор</b> СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ	70

ДЛЯ НОТАТОК

НТБ ОНАХТ

Наукове видання

**Збірник тез доповідей  
V Всеукраїнської науково-практичної конференції  
з міжнародною участю**

**ВОДА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

**27 – 28 березня 2014 року**

Під ред. Б.В. Єгорова  
Укладач О.О. Коваленко

Підписано до друку 23.03.14 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 7. Тираж 100 прим. Зам. № 67/К.

Надруковано з готового оригіналу  
65011, м. Одеса, вул. Велика Арнаутська, 60  
тел. (048) 777-59-21