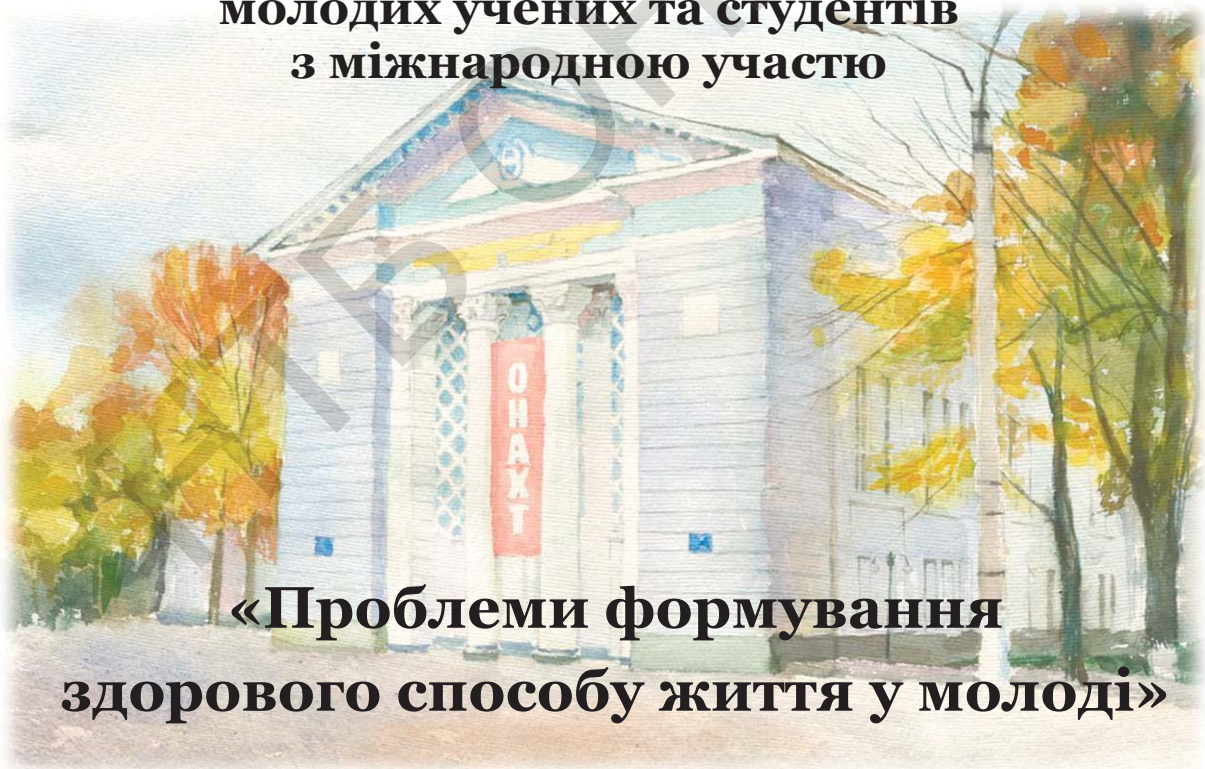


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

Хімічний склад цілої медузи та парасольки наведено у табл. 1.

Таблиця 1 - Хімічний склад тканин медуз, (діаметр парасольки більше 7 см)

| Найменування | Хімічний склад у % від маси сухого залишку | | | |
|----------------------------|--|--------|-----------|---------------------|
| | Білок | Ліпіди | Вуглеводи | Мінеральні речовини |
| Аурелія (Aureliaaurita) | | | | |
| Ціла медуза | 2,0 | 2,95 | 0,85 | 25,6 |
| Парасолька | 2,25 | 0,67 | 0,23 | 27,1 |
| Корнерот (Rhizostomapulmo) | | | | |
| Ціла медуза | 1,98 | 2,89 | 1,12 | 31,0 |
| Парасолька | 2,05 | 1,05 | 0,85 | 34,3 |

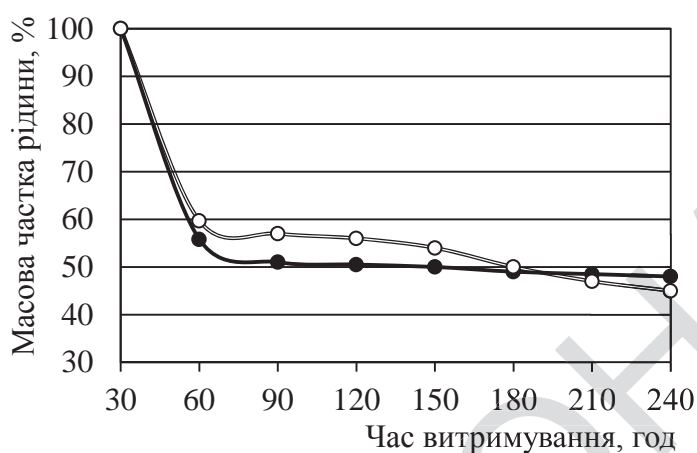


Рис. 1. Дінаміка відділення рідини від тіла медуз в залежності від часу витримування

● Aurelia aurita ○ Rhizostoma pulmo

Відразу після вилову тіло медузи швидко руйнується, спостерігається процес інтенсивного відділення рідини (рис. 1). За даними різних авторів велика обводненість (до 95÷98 %) тіла медуз обумовлює осмотичне виділення мезоглеальної рідини нативного зразка в умовах вилучення його з природного середовища існування.

Встановлено, що медузи aureliaaurita та rhizostomapulmo виділяють 52,0 та 58,0 % рідкої субстанції відповідно, при цьому 40,0÷44,0 % рідини відділяється протягом перших 60 хв.

Наукові керівники – к.т.н., доц., Паламарчук А.С., к.т.н., ас., Памбук С.А.

«СОЛОНІ» КЕКСИ ЗБАГАЧЕНІ М'ЯСОМ ПТИЦІ, ОВОЧАМИ ТА ЗЕЛЕНЮ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦІЙНИМ БУТЕРБРОДАМ

Тищенко Е.О., магістрант II курсу факультету ГРТБ
Національного університету харчових технологій, м. Київ

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства однією з головних умов підтримання конкурентоспроможності закладу є постійне оновлення та розширення асортименту продукції, шляхом удосконалення існуючих та розробки нових рецептур продукції власного виробництва. При цьому рестораторам слід враховувати зростаючий попит на здорове харчування. Одним з основних принципів якого є максимально можлива збалансованість ресторанної продукції за основними харчовими нутрієнтами, мікро- та макроелементами, вітамінами, харчовими волокнами тощо. До того ж сучас-

ний споживач віддає перевагу новим поєднанням рецептурних компонентів, інноваційним способам обробки та подавання кулінарної продукції. Нині на ринку ресторанного господарства в групах холодних та гарячих закусок, на заміну традиційним бутербродам прийшли, нетрадиційні для українського споживача, так звані «солоні» кекси. За способом приготування, зовнішнім виглядом, структурно-механічними показниками вони схожі на традиційні кекси, проте на відміну від них, у своєму складі зовсім не містять цукру. Для збагачення та покращення смакових властивостей в технологічних картах «солоних» кексів у закладах ресторанного господарства пропонують різні наповнювачі такі як шинка, ковбаса, сири, зелень, овочі тощо. Нами були проведені дослідження стосовно виробництва «солоних» кексів, збагачених високобілковою сировиною тваринного походження, зокрема м'ясом. Порівняльна характеристика вмісту білка та незамінних амінокислот у різних видах м'яса наведено в табл. 1.

Таблиця 1 - Вміст білка та незамінних амінокислот у м'ясі

| Назва м'яса | Білок, г | Вміст, мг | | | | | | | |
|------------------------|----------|-----------|-----------|--------|-------|----------|---------|-----------|-------------|
| | | Валін | Ізолейцин | Лейцин | Лізин | Метионін | Треонін | Триптофан | Фенілаланін |
| Яловичина II категорії | 20,0 | 1100 | 862 | 1657 | 1672 | 515 | 859 | 228 | 803 |
| Свинина | 14,3 | 831 | 708 | 1074 | 1239 | 342 | 654 | 191 | 580 |
| Бройлери I категорії | 17,7 | 818 | 621 | 1260 | 1530 | 447 | 783 | 283 | 649 |

Провівши порівняльний аналіз вмісту білка та його амінокислотного складу було встановлено, що м'ясо яловичини II категорії за вмістом білка переважає м'ясо свинини та бройлерів на 28,5 та 11,5 % відповідно. Дане м'ясо також має кращий амінокислотний склад білка. Проте, враховуючи значно більший термін приготування, для подальших досліджень ми обрали м'ясо бройлерів, а саме філе. Для покращення органолептичної якості, а саме надання пікантного смаку та покращення зовнішнього вигляду на зламі, з урахуванням найбільш вдалого поєднання компонентів, до рецептури «солоних» кексів було додатково включено свіжі помідори, які попередньо бланшували, знімали шкірку та нарізали дрібним кубиком, та попередньо оброблену зелень базилика. В результаті пробних лабораторних випікань було встановлено оптимальне дозування філе бройлерів, помідорів та зелені базилика в наступному співвідношенні 11 та 1,4 % до маси тіста. Дане дозування забезпечує отримання «солоних» кексів з підвищеною харчовою, біологічною цінністю, відповідними органолептичними та структурно-механічними властивостями.

Включення даної продукції до меню закладів ресторанного господарства дозволить розширити асортимент продукції, який реалізується протягом дня, розробити додаткові пропозиції меню сніданків, тим самим залучити додаткові потоки відвідувачів у ранкові години.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Павлюченко О.С.

| | |
|--|-----|
| ЧОРНОМОРСЬКІ МЕДУЗИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ | 157 |
| Скляфасофська А.О., Кандибольцька Є.А. | |
| «СОЛОНІ» КЕКСИ ЗБАГАЧЕНІ М'ЯСОМ ПТИЦІ, ОВОЧАМИ ТА ЗЕЛЕНЮ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦІЙНИМ БУТЕРБРОДАМ | 158 |
| Тищенко Е.О. | |
| DEVELOPMENT OF NEW METHODS OF POND FISH REFRIGERATION | 160 |
| Fugol A.G. | |
| THE ROLE OF TROPHOLOGY IN THE DEVELOPMENT OF NUTRITION SCIENCE | 161 |
| Fugol A.G. | |
| НЕТРАДИЦІЙНА РОСЛИННА СИРОВИНА В М'ЯСНИХ ВИРОБАХ З ДІАБЕТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ | 162 |
| Чухарев В.Г. | |
| ПРИНЦИПИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОМШОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СЛАБОСОЛОНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ | 163 |
| Шестопалова Т.І. | |
| РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ | |
| ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТУ ISO 22000 | |
| Антюшко Д.П. | 166 |
| ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ | |
| Байдак М.О. | 167 |
| СУЧАСНИЙ СТАН ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | |
| Берегова Т.А. | 168 |
| FEATURES OF THE USE OF SUBSTANCES WITH NANOSTRUCTURES IN THE FOOD INDUSTRY | |
| Anastasiia Bilym. | 169 |
| ПРАВИЛЬНОЕ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ - ОСНОВА ЗДОРОВЬЯ | |
| Бошканяну М.А. | 170 |
| МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ | |
| Буняк О. В. | 171 |
| SAFETY OF FOOD PRODUCTS – IMPORTANT FACTOR OF HEALTH OF HUMAN | |
| Valevskaia L.A. | 172 |
| ОСОБЛИВОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ | |
| Гусева Ю.О. | 173 |
| ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ АНТОЦИАНІВ ДЛЯ | |

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848