

**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**

В последние годы были разработаны функциональные рубленые изделия за счет комбинирования:

- 1) фарша из говядины и свинины с добавлением тыквы и порошка семян льна;
- 2) фарша из мяса индейки с капустой брокколи и порошком семян льна. Данные продукты имеют высокую пищевую и биологическую ценность, устойчивы при холодильном хранении, характеризуются оптимальными химическими показателями.

В работе сотрудников Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления по результатам экспериментальных исследований разработана технология производства йодированных эмульсий для мясных продуктов. В рецептуры входят различные виды сырья животного и растительного происхождения обогащенные йодом

В работе была разработана рецептура фаршевых изделий из мяса кур с добавлением тыквы, позволяющая создать полезный, низкокалорийный продукт с высокими органолептическими показателями и обогащенный витаминами B₅, B₆, B₉, E, а также микро и макроэлементами: Ca, F, Mn, Na, S, Zn.

Также были разработаны рецептуры для создания новых функциональных продуктов, а именно мясных рубленых полуфабрикатов с добавлением люпиновой муки с заменой мясного сырья и лекарственного сырья – порошка корня девясила.

Разработана рецептура полуфабрикатов с добавлением селенсодержащей овсяной муки, которая обогащает готовый продукт, обеспечивая профилактическую дозу органически связанного селена.

Научный руководитель – к.т.н., доцент Патюков С.Д.

НЕТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Синица О.В., студентка V курса ф-та ТХПКЗЕтаТ

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

В последнее время возрастает интерес к производству натуральных высококачественных продуктов питания из нетрадиционного пищевого сырья. Мясо диких животных считается наиболее экологически чистым и более богатым различными природными веществами по сравнению с традиционным мясным сырьем.

Мясо кенгуру характеризуется высоким содержанием белков и небольшим количеством жира, в котором преобладают полиненасыщенные жирные кислоты, что обуславливает его как сырье для получения различных продуктов, в том числе диетических. Кенгуру характеризуется высоким содержанием белков (22,1...23,4%) и незначительным количеством жира – (1,8...3,4%). Белки мяса кенгуру являются полноценными, по количеству и соотношению незаменимых аминокислот мясо кенгуру вводили в состав колбасный изделий вареных вместо говядины.

Страусятина высокого качества успешно конкурирует с традиционными видами мяса и все больше привлекает гурманов и людей, заботящихся о своем здоровье, поскольку в нем практически не содержится холестерина.

Во многих странах мира ценится перепелиное мясо. Его тонкий аромат, нежная консистенция, сочность, вкус привлекают потребителя. Мясо перепелов характеризуется *высоким содержанием белка и сравнительно низким содержанием жира. Оно вкуснее и полезнее куриного, свинины, говядины; содержит больше витаминов А, В₁, В₂,*

В последние годы были разработаны функциональные рубленые изделия за счет комбинирования:

- 1) фарша из говядины и свинины с добавлением тыквы и порошка семян льна;
- 2) фарша из мяса индейки с капустой брокколи и порошком семян льна. Данные продукты имеют высокую пищевую и биологическую ценность, устойчивы при холодильном хранении, характеризуются оптимальными химическими показателями.

В работе сотрудников Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления по результатам экспериментальных исследований разработана технология производства йодированных эмульсий для мясных продуктов. В рецептуры входят различные виды сырья животного и растительного происхождения обогащенные йодом

В работе была разработана рецептура фаршевых изделий из мяса кур с добавлением тыквы, позволяющая создать полезный, низкокалорийный продукт с высокими органолептическими показателями и обогащенный витаминами B₅, B₆, B₉, E, а также микро и макроэлементами: Ca, F, Mn, Na, S, Zn.

Также были разработаны рецептуры для создания новых функциональных продуктов, а именно мясных рубленых полуфабрикатов с добавлением люпиновой муки с заменой мясного сырья и лекарственного сырья – порошка корня девясила.

Разработана рецептура полуфабрикатов с добавлением селенсодержащей овсяной муки, которая обогащает готовый продукт, обеспечивая профилактическую дозу органически связанного селена.

Научный руководитель – к.т.н., доцент Патюков С.Д.

НЕТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ МЯСНОГО СЫРЬЯ

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

В последнее время возрастает интерес к производству натуральных высококачественных продуктов питания из нетрадиционного пищевого сырья. Мясо диких животных считается наиболее экологически чистым и более богатым различными природными веществами по сравнению с традиционным мясным сырьем.

Мясо кенгуру характеризуется высоким содержанием белков и небольшим количеством жира, в котором преобладают полиненасыщенные жирные кислоты, что обуславливает его как сырье для получения различных продуктов, в том числе диетических. Кенгуру характеризуется высоким содержанием белков (22,1...23,4%) и незначительным количеством жира – (1,8...3,4%). Белки мяса кенгуру являются полноценными, по количеству и соотношению незаменимых аминокислот мясо кенгуру вводили в состав колбасный изделий вареных вместо говядины.

Страусятина высокого качества успешно конкурирует с традиционными видами мяса и все больше привлекает гурманов и людей, заботящихся о своем здоровье, поскольку в нем практически не содержится холестерина.

Во многих странах мира ценится перепелиное мясо. Его тонкий аромат, нежная консистенция, сочность, вкус привлекают потребителя. Мясо перепелов характеризуется высоким содержанием белка и сравнительно низким содержанием жира. Оно вкуснее и полезнее куриного, свинины, говядины; содержит больше витаминов A, B₁, B₂,

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