

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 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:

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

паводком. Як видно, створення свого власного «екологічного світу» потребує позитивного мислення, доброзичливого ставлення до навколишніх людей, вміння правильно використовувати отриману інформацію.

Науковий керівник – канд. фіз.-мат. наук, доцент Розіна О.Ю.

ОГЛЯД ВИМОГ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КРАБОВИХ ПАЛИЧОК

Бегларян Т.А., студент ОКР «Магістр» факультету ТВКПіТ
Одеська національна академія харчових технологій

На сьогоднішній день продукція на основі сурімі вже набула достатнього розповсюдження серед вітчизняних споживачів і зайняла своє місце на українському ринку. До продукції на основі сурімі відносять: «Крабові палички», «Крабові рулетики», «Крабове м'ясо», «Сніговий краб», «Крабова локшина», «Крабовий рулет», «Креветкові шийки», «Ракові шийки» та інші.

Основою як крабових паличок так і інших імітованих продуктів являється сурімі. Згідно ДСТУ 5097:2008 «Продукція з сурімі імітована», сурімі – це тонко подрібнений фарш з філе риб, багаторазово промитий з метою видалення кісток, чорних плівок, пігментів, жирних речовин і частини білків. У сурімі обов'язково додають крохмаль, яєчний білок, сіль, цукор, рослинну олію і стабілізатори. Крабового смаку надають за допомогою підсилювачів смаку та ароматизаторів, а колір створюють карміном, паприкою або іншими барвниками.

На сьогодні в Україні жодне підприємство не виробляє основний компонент крабових паличок, тобто сурімі, а отримують сировину з Азії. Також не існує національного нормативного документа, який би регулював вимоги до якості та безпечності сурімі, не відомий повний хімічний склад сурімі, крабові палички на сьогодні складаються з основної сировини невідомого складу та широкого спектру харчових добавок.

Нами було проведено порівняльну оцінку якості імітованих продуктів на основі сурімі: крабові палички, вітчизняних та закордонних виробників різної цінової категорії. Результати досліджень показали відповідність всіх досліджуваних зразків вимогам нормативного документу за фізико-хімічними показниками, однак виявили невідповідність за органолептичними показниками в зразку з найнижчою ціною. Дослідження маркування виявили, що виробники використовують у рецептурі білий барвник діоксид титану, хоча вказують, що для виготовлення крабових паличок використовують рибу з білим м'ясом (минтай, тріска, хек, путасу, навага тощо), отже не зовсім зрозуміло, з якою метою до складу введений цей барвник, або ж виробники використовують фарш з інших видів риб, тоді це може бути інформаційна фальсифікація. Крім того, великі побоювання викликає той факт, що жоден нормативний документ не регламентує вимоги до якості основної сировини крабових паличок, тобто сурімі, і склад цієї сировини не відомий і не наводиться на маркуванні.

Оскільки на території України першими та єдиними розробниками нормативного документу, що стосується продукції із сурімі імітованої є такі розробники: Технічний комітет зі стандартизації «Рибне господарство» (ТК 33), Відкрите акціонерне товариство «Південрибтехцентр» та Відкрите акціонерне товариство «Акваліт», що розробили

ДСТУ 5097:2008 «Продукція із сурімі імітована», то рекомендуємо даним організаціям розробити нормативний документ на сурімі. Також рекомендуємо виробникам відповідним маркуванням інформувати споживачів про склад не тільки крабових паличок, але і склад сурімі із зазначенням сировини (види риби) та всіх харчових добавок, що використовують при його виробництві.

На наш погляд на маркуванні в складі крабових паличок слід вказувати, яка кількість у продукті барвників, ароматизаторів та інших харчових добавок у грамах або хоча б у відсотках, а також добову норму, яку дозволяється вжити, щоб не викликати в споживачів алергію. Це посилить позитивне сприйняття продукції споживачем і дозволить розрахувати як часто можна споживати цей продукт без шкоди для здоров'я.

Науковий керівник – канд. техн. наук, асистент Памбук С.А.

РОЗРОБКА ОХОЛОДЖУВАЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ НА ОСНОВІ ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНИХ РОБОЧИХ	
Петушенко С.М.....	295
ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЦЕССОВ ТЕПЛООБМЕНА ПРИ ПЕРВИЧНОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ ЗЕРНА МЕЛКОСЕМЕННЫХ КУЛЬТУР	
Петушенко С.Н.....	296
ПЕРЕХОД К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ ЧЕРЕЗ ПРИМЕНЕНИЕ МУЛЬТИФОКАЛЬНЫХ КОНЦЕНТРАТОРОВ СОЛНЕЧНОЙ ЭНЕРГИИ	
Пупков Д.А.....	297
АБСОРБЦИОННЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ СЕЗОННОГО ТИПА. СОВРЕМЕННЫЙ УРОВЕНЬ РАЗРАБОТОК И МОДЕЛИРОВАНИЯ. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОБЛЕМЫ	
Селиванов А.П.....	298
ПОВЫШЕНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТЕПЛООБМЕНА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УГЛЕРОДНЫХ НАНОРЕБЕР	
Сладковский Е.Н.....	299
ПОВЫШЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ГЕНЕРАТОРНЫХ УЗЛОВ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ АГРЕГАТОВ	
Холодков А.О.....	300
РАЗРАБОТКА СХЕМНЫХ И КОНСТРУКТИВНЫХ РЕШЕНИЙ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИБОРОВ С ВОЗОБНОВЛЯЕМЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ТЕПЛОВОЙ ЭНЕРГИИ	
Холодков А.О., Гожелов Д.П.....	301
РАЗРАБОТКА СИСТЕМ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ БЫТОВЫМИ АБСОРБЦИОННЫМИ ХОЛОДИЛЬНЫМИ ПРИБОРАМИ	
Холодков А.О.....	302
СИСТЕМЫ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВОЗДУХА НА ОСНОВЕ ИСПАРИТЕЛЬНЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ ГАЗА И ЖИДКОСТИ	
Цапушел А.Н.....	303

РОЗДІЛ 8 – ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

ЗМІНА ЕКОЛОГІЧНИХ УМОВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ПЕРШОКУРСНИКІВ	
Арабаджи Я.А., Арнаут О.І., Артьоменкова В.О.....	306
ОГЛЯД ВИМОГ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КРАБОВИХ ПАЛИЧОК	
Бегларян Т.А.....	307
ЗАВЧАСНО ВИЗНАЧЕНІ ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСА – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я УКРАЇНСЬКОГО СПОЖИВАЧА	
Бондаренко В.С.....	308