

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



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:

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,

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

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-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА В ПЕРЕДЗАБІЙНИЙ ПЕРІОД

**Цигура В.В., аспірант
Одеська національна академія харчових технологій**

Забезпечення стабільно високої якості м'ясних продуктів – пріоритетну завдання м'ясної галузі. Особливої актуальності вона набуває в наш час, коли конкурентоспроможність продукції стає головною метою виробників. Якість м'ясних продуктів безпосередньо залежить не тільки від рівня розвитку техніки і технології, а й перш за все, від властивостей і стану сировини, яка складає до 70...80 % собівартості готової продукції.

На сьогодні все більше уваги приділяється питанням підвищення якості м'яса та його технологічних властивостей. Такий технологічний показник, як рН значно впливає на якість м'ясних виробів: визначає стан білків і їхні функціонально-технологічні властивості, впливає на автолітичні зміни після забою, та безпосередньо на якість готового продукту.

Першочерговим завданням на шляху вирішення даної проблеми є створення зовнішніх умов і факторів, які б сприяли виробництву високоякісної свинини з нормальними показниками.

Світовий досвід розвитку галузі свинарства показує, що процес підвищення продуктивності та зниженні собівартості свинини більше, ніж на 60...65 % визначається науково-обґрунтованою годівлею. При цьому максимально можливу продуктивність одержують тільки при концентратній біологічно-повноцінній годівлі. Наукові дослідження свідчать, що при середньодобових приростах в межах 600-800 г свинина завжди буде високоякісною, рентабельною і бажаною на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Інтенсифікую процес за допомогою ферментних препаратів, що значно підвищують фізичний рівень тварин, однак м'язова і жирова тканина в їхньому організмі не встигають досягти повного фізіологічного дозрівання, в результаті одержують водянисту, блідну, свинину (PSE), котра погано зберігається.

У тушах свиней з ознаками PSE автолітичний процес порушується, загальні показники м'яса знижуються, створюючи сприятливе середовище для його бактеріального псування та неминучих економічних втрат при подальшій переробці.

На якість м'ясоїсировини та автолітичні зміни після забою більшості випадків, може впливати передзабійне утримання тварин, що являється одним з багатьох факторів впливу.

Недостатність кормів і відсутність збалансованості їхнього складу приводить до зниження вмісту білка й жиру, збільшується твердість м'яса. Стресові ситуації викликають появу в м'ясі ознак PSE, RSE і DFD. Якщо на породу, генетику, стать, та вік тварини, що поступають на переробні підприємства уже вплинути не можливо, то за допомогою рекомендованого раціону годівлі в заключний період вирощування, транспортування та передзабійного утримання, можна запобігти появі м'яса з порушеним автолізом.

Шляхом вирішення даної проблеми є розробка комплексних заходів у період перед забійного утримання, що забезпечать попередження появи в м'ясі ознак PSE і DFD.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Віннікова Л.Г.

ДЕСЕРТИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Шевченко О.О., Поплавська С.О.....	183
СТВОРЕННЯ НАПОЮ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ З ДОДАВАННЯМ БАНАНОВОГО ТА МОРКВЯНОГО СОКУ Шляхтова А.В.....	184
ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА БАГАТОКОМПОНЕНТНОГО М'ЯСНОГО ПАШТЕТУ З РОСЛИННИМИ ЗАМІННИКАМИ Гарванко М.Р.....	186
КАЧЕСТВО МЯСА И СВЯЗАННОЕ С НИМ ЗДОРОВЬЕ ЛЮДЕЙ Кузьменко Ю.Я.....	187
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ПЕЧІНКОВО-РОСЛИННИХ СУМШЕЙ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ Крисанова А.М.....	188
ГЛЮКОНАТ НАТРІЮ – АЛЬТЕРНАТИВА ФОСФАТАМ Ліпська З.І.....	189
ВЛИЯНИЕ ВОДЫ НА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ Лотоцкий Е.В.....	190
ВПЛИВ УЛЬТРАЗВУКУ НА МИКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ Слободенюк Н.О.....	191
ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗАЛІЗОМІСТКОЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ Пастух М.В.....	192
ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА В ПЕРЕДЗАБІЙНИЙ ПЕРІОД Цигура В.В.....	193

РОЗДІЛ 4 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Буйлук А.О.....	196
ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ХМЕЛЯ Гнатовская Д.А.....	197
ВСТАНОВЛЕННЯ НЕСТАЛОЇ РІВНОВАГИ У ГОРІЛКАХ ЗА ДОПОМОГОЮ ¹ H ЯМР СПЕКТРОСКОПІЇ Кузьмін О.В.....	198
ВИНО – ЧАСТЬ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ Кучухидзе А.З.....	199