

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2017

- максимально зберігають всі біологічно-активні речовини і є абсолютно натуральним й екологічно чистим продуктом;
- стерильні самі і бактерицидно впливають на мікрофлору продукту, у який їх вносять;
- передають смак і аромат продукту, з якого їх отримано;
- довговічні, термін придатності екстракту в герметичній упаковці не менше 2 років;
- містять масу природних консервантів і антиоксидантів, які допомагають зберегти продукт, тим самим, виключаючи використання синтетичних консервантів;
- CO₂-екстракти – готові продукти для безпосереднього використання в різних областях застосування і не потребують додаткової обробки з метою видалення залишків розчинника [3].

Велике зацікавлення викликає можливість використання CO₂-екстрактів трав і спецій, як джерела антиоксидатів у м'ясопереробній промисловості. Тому на кафедрі технології м'яса, риби і морепродуктів ОНАХТ розпочато науково-дослідну роботу з розробки плівкоутворюючого їстівного покриття з бар'єрними властивостями для м'ясних напівфабрикатів.

Література

1. Kanner, J. Dietary advanced lipid oxidation end products are risk factors to human health [Text] / J. Kanner // Mol. Nutr. Food Res. – 2007, – № 51, – Р. 1094-1101.
2. McCarthy, T.L. Kerry, J.P. Kerry, J.F. Lynch, P.B. Buckley, D.J. Assessment of the antioxidant potential of natural food and plant extracts in fresh and previously frozen pork patties [Text] / T. L. McCarthy // Meat Sci. – 2001, – № 57, – Р. 177-184.
3. Паромчик, И.И. Пряно-ароматические и лекарственные растения в технологиях получения биологически активных добавок и CO₂-экстрактов [Текст] / И.И. Паромчик // Мясная индустрия. – 2009. – №3. – 45 с.

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИЙОМИ, ЕФЕКТИВНІ ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ПРИ ЗАХВОРЮВАННІ НА АФРИКАНСЬКУ ЧУМУ СВИНЕЙ

**Патюков С.Д., канд. техн. наук, доцент, Герасим А.С., канд. техн. наук, доцент,
Одеська національна академія харчових технологій
Патюкова Н.С., студент
Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова**

Останнім часом в Україні спостерігається спалах епізоотії африканської чуми свиней (АЧС) лат. *Pestis africana suum*, яка охопила Київську, Одеську, Миколаївську і багато інших областей. Це захворювання, хоча і не становить загрози для здоров'я людини, є надзвичайно небезпечним з точки зору економічних наслідків. Саме АЧС є причиною, через яку заборонений експорт продукції, що містить свинину і продукти її переробки з України в Європейський Союз та інші країни, що призводить до великих економічних втрат як для господарств, які виробляють свинину, так і для країни в цілому. Загальні втрати економіки України в 2016 р від АЧС оцінюються в 1 млрд. 100 млн. гривень. З цієї причини в грудні 2016 р асоціація тваринників України закликала розробити державну стратегію боротьби з цим захворюванням.

Незважаючи на те, що хвороба відома з 1903 р, на сьогоднішній день не розроблено ніяких засобів профілактики і лікування цього захворювання. Вакцини відсутні, лікування хворих тварин заборонено – їх знищують, а трупи спалюють, золу змішують з вапном і закопують в ями. У деяких країнах повністю знищують все поголів'я свиней і не ввозять свиней в країну не менше року. Оскільки свинарство традиційно є найважливішою галуззю

сільського господарства України, таке рішення для нас неприйнятно. Таким чином, досить актуальною є проблема розробки технології переробки продукції свинарства на харчові цілі, при якій гарантується нешкідливість харчового продукту і його високу якість.

Аналіз літературних даних показав, що найбільш надійним способом інактивації вірусу АЧС є вплив високої температури. При низьких температурах вірус надзвичайно стійкий. Наприклад, при 5 °С він зберігає життєздатність до 7 років, при 18 °С – до 1,5 років, при 37 °С – до 30 діб, при 50 °С – до 60 хвилин, при 60 °С – 10 хвилин.

З огляду на, що температура кулінарної готовності м'ясних продуктів становить 72 °С в тій частині, яка найменше прогрівається, можна вважати, що ці продукти відносно безпечні. До такої продукції відносяться варені ковбасні вироби. У той же час, ці режими не гарантують безпеки від деяких інших, більш термостійких вірусів. Зокрема, вірус – збудник класичної (не африканської) чуми свиней витримує нагрівання в білковому середовищі (а м'ясні продукти саме такими і є) протягом 60 хвилин при 78 °С. Не можна виключити принципову можливість підвищення в майбутньому термостійкості вірусу африканської чуми свиней до рівня термостійкості вірусу класичної чуми свиней. Для знищення таких збудників потрібні більш жорсткі температурні режими. Найбільш надійним способом знезараження, з нашої точки зору, є виробництво зі свинини м'ясних консервів. Режими стерилізації, які застосовуються для цього, передбачають нагрів при температурах вище 112 °С протягом більше, ніж 40 хвилин, що повністю гарантує безпеку консервів з точки зору наявності вірусів, як в даний час, так і в майбутньому, навіть з урахуванням можливих мутацій вірусу, які можуть значно підвищити стійкість вірусу. Додатковим фактором, який допоможе гарантувати відсутність вірусу, є матеріал пакування консервів. Металеву тару, на відміну від ковбасної оболонки, можна піддавати впливу високої температури, ультрафіолетового опромінення та хлорвмісних препаратів. Для підвищення рівня безпеки потрібно передбачити можливість додаткової обробки банок з готовим продуктом у спеціально передбаченому окремому приміщенні перед операцією наклеювання етикетки, що допоможе запобігти вторинної контамінації тари. Виконання цього комплексу заходів дозволить звести до мінімуму шкоду від епізоотії африканської чуми свиней.

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНИХ РУБАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Азарова Н.Г., канд. техн. наук, доцент, Патюков С.Д., канд. техн. наук, доцент,
Сорокін І.Н., студент**

Одеська національна академія харчових технологій

При оцінці якісного складу їжі, за літературними даними, часто виявляється незбалансованість харчування за низкою основних компонентів і, в тому числі, по білкам тваринного і рослинного походження. Із продуктів харчування досить широким попитом у населення користуються м'ясні рубані напівфабрикати, так як вони зручні в приготуванні і зберіганні.

Одним з напрямків наукового підходу до створення рецептур нових видів м'ясних продуктів є співвідношення білків рослинного і тваринного походження. Відповідно до фізіологічних рекомендацій в харчуванні, частка тваринних білків в середньому повинна складати близько 55 % загальної кількості білкових речовин. У зв'язку з цим були проведені дослідження з метою розробки рецептури м'ясних рубаних напівфабрикатів з максимальним наближенням їх складу до рекомендованого співвідношення білкових речовин. Як об'єкт дослідження були обрані рубані напівфабрикати, зокрема котлети «індичі». Ґрунтуючись на даних хімічного складу харчових продуктів, було встановлено переважання в напівфабрикатах білкових речовин тваринного походження, тому була поставлена задача збагачення котлет білковими речовинами рослинного походження без зниження масової

ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРИ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ОЖИРІННЯ Чабанова О.Б., Вікуль С.І, Троян І.Б.....	120
ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА ВИНОГРАДНИХ ШКІРОК Скрипніченко Д.М.....	121
ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ, ЗБАГАЧЕНИХ БІОКОРЕКТОРАМИ Маковська Т.В.....	123

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ, ТЕХНОЛОГІЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

THE CALCIUM COMPLEXES WITH METABOLITES AND DEGRADATION PRODUCTS OF THE LACTIC ACID BACTERIA CELL WALLS Karustyan A.I., Cherny N.K.....	124
ГЛЮКАНОВМІСНІ ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ Черно Н. К., Нікітіна О.В., Озоліна С.О.....	126
ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ НА ОСНОВІ МАНАНУ ДРІЗДЖІВ Черно Н.К., Науменко К.І.....	127
БЕТА-ГЛЮКАНИ ЯК ОСНОВА ДЛЯ ОТРИМАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ КОМПЛЕКСІВ Решта С.П., Данилова О.І.....	129
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАЗЕЇНАТУ НАТРІЮ І МАЛЬТОДЕКСТРИНІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ БІЛОК-ВУГЛЕВОДНИХ МОЛЕКУЛЯРНИХ ОБОЛОНОК Гураль Л.С.....	130
БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ КЛАСИЧНИХ ПРЯНОЩІВ – ІНГРЕДІЄНТУ НАПОЇВ НА ОСНОВІ CICHORIUM INTYBUS Вікуль С.І., Ліщинська Ю.З.....	132
ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ МАРКЕР ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ГІРКИХ РЕЧОВИН У ПИВІ Чередниченко Є.В., Бельтюкова С.В.....	133
БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ ЕКСТРАКТІВ З ВИЧАВКІВ ВИНОГРАДУ Антіпіна О.О.....	135
ВИЗНАЧЕННЯ АСКОРБІНОВОЇ КИСЛОТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЛЮМІНОФОРА: ТЕРБІЙ (III) – ЦИПРОФЛОКСАЦИН Бельтюкова С.В., Малинка О.В.....	136
ЛЮМІНЕСЦЕНТНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ОРОТОВОЇ КИСЛОТИ – МАРКЕРА ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Лівенцова О.О., Бельтюкова С.В.....	137
ВИЗНАЧЕННЯ ШКІДЛИВИХ ДОМІШОК У ДИТЯЧИХ МОЛОЧНИХ СУМІШАХ Кузнєцова І.О., Янченко К.А.....	138

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ Солецька А.Д.....	140
ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИЙОМИ, ЕФЕКТИВНІ ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ПРИ ЗАХВОРЮВАННІ НА АФРИКАНСЬКУ ЧУМУ СВИНЕЙ Патюков С.Д., Герасим А.С., Патюкова Н.С.....	142
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНИХ РУБАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Азарова Н.Г., Патюков С.Д., Сорокін І.Н.....	143
STORING SAUSAGES FROM QUAIL MEAT Agunova L.V., Mardar .R.....	144
ВИЗНАЧЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ГІДРОКОЛОЇДІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ ПОКРИТТІВ Кишеня А.В.....	146
ВПЛИВ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ НА М'ЯСНІ ПАШТЕТИ ЗБАЛАНСОВАНОГО СКЛАДУ Котляр Є.О.....	147
ВПЛИВ ЗАМОРОЖУВАННЯ НА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ З ШВИДКОДОЗРІВАЮЧИХ РИБ Манолі Т.А.....	149
ЗАСТОСУВАННЯ НИЗЬКОЕСТЕРИФІКОВАНИХ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ГАРЯЧИХ МАРИНАДІВ У ДРАГЛЕПОДІБНИХ ЗАЛИВКАХ Нікітчина Т.І.....	151

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 15 від 25.04.2017 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгоров

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор