

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІ-
ВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»

Одеса 2022

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 20-23 вересня 2022 р.) /Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 76 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових працівників, викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки та виробників харчової продукції.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеського національного технологічного університету від 06.09.2022 р., протокол № 1.

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

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України, Лауреата державної премії України в галузі науки і техніки, д.т.н., професора, чл.-кор. НААН України, ректора ОНТУ Єгорова Б.В.

Редакційна колегія

Голова

Заступник голови

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор

Поварова Н. М., канд. техн. наук, доцент

Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор

Солоницька І.В., канд. техн. наук, доцент

Члени колегії:

Olivera Djuragic

PhD dr., директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад, Сербія

Andrzej Kowalski

Professor PhD hab., директор Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща

Marek Wigier

PhD, заступник директора з багаторічної програми Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща

Стефан Георгієв Драгосєв

чл. кор. проф., д.т.н. інж., заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Університету харчових технологій в Пловдиві, Болгарія

Еланідзе Лалі Данієловна

доктор харчових технологій, професор Інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогешавілі, Грузія

Гапонюк Олег Іванович

д.т.н., проф., зав. кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ

Хвостенко Катерина

Володимирівна

к.т.н., доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, голова Ради молодих вчених ОНТУ

Гончарук Ганна Анатоліївна

к.т.н., доцент кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ

Тележенко Любов Миколаївна

д.т.н., проф., зав. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ

Козонова Юлія Олександрівна

к.т.н., доц. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ

Капустян Антоніна Іванівна

д.т.н., доц. зав. кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ

Паламарчук Анна Станіславівна

технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНТУ

Синиця Ольга Вікторівна

технічний секретар оргкомітету, PhD., ас. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ

ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

Пилипенко Л.М., д-р техн. наук, проф., Верхівкер Я.Г., д-р техн. наук, проф.,
Єгорова А.В., канд. техн. наук, доц.
Одеський національний технологічний університет

Умови воєнного стану, в якому опинилася Україна, ставлять жорсткі вимоги до організації харчування всіх верств населення, особливо воєнного контингенту, тимчасово переміщених осіб та інш. Це пов'язано з повною відсутністю або недостатністю необхідних санітарно-гігієнічних умов, обмеженістю асортиментного складу харчових продуктів, обумовленого короткими термінами зберігання традиційних видів сировини і продуктів, а також часто неможливістю створити такі умови.

Саме тому особливу увагу було приділено розробці нових видів продукції тривалого зберігання, в першу чергу консервованих продуктів, з урахуванням досягнень нутриціології, застосуванням сучасних способів збереження харчової цінності рослинної і тваринної сировини під час її технологічної переробки, а також використанням сучасних видів та типів споживчої тари. Тому метою роботи було: участь в розробленні нових видів продукції підвищеної харчової цінності в зручній для використання споживачами тарі, забезпечення відповідності продукції санітарним нормам та включення до раціонів харчування спеціалізованих продуктів і метаболічно орієнтованих комплексів.

Здійснено аналітичний огляд та проведено аналіз харчової цінності багатьох видів сировинних ресурсів з визначенням харчової щільності їх калорій, що частково знайшло відображення в наведених публікаціях [1-3]. З урахуванням нормування основних і незамінних інгредієнтів їжі у добових раціонах розроблені рекомендовані раціони харчування. Ці розробки базуються на сучасних відомостях і досягненнях щодо корекції раціону у відповідності до рекомендацій нутриціології.

До асортименту розроблених харчових продуктів відносяться наступні: - різноманітні каші (гречана, перлова, горохова, рисова, ячна) з м'ясом (свинини, яловичини, курятини); різноманітні супи на м'ясному бульйоні (гречаний, рисовий, гороховий); борщ з м'ясом (свинини, яловичини).

Всі перелічені види консервованих харчових продуктів фасовані у реторт-пакети різної ємності від 350 до 500 см³. Для них розроблені режими теплової обробки на сучасному стерилізаційному обладнанні виробництва різних країн світу. Проведені дослідження мікробіологічного стану зразків виробленої продукції на наявність залишкової мікробіоти і промислової стерильності. Результати досліджень комплексу показників показали мікробіологічну стабільність консервів та підтвердили їх високу якість.

Вказана продукція має найбільш корегований харчовий склад та відповідає сучасним вимогам до особливостей харчування українців в умовах воєнного стану.

Література

1. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів [Текст]: навч. посіб. / С. П. Решта, Л. М. Пилипенко, О. І. Данилова, за ред. Л. М. Пилипенко. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 334 с.: табл., рис. ISBN 978-966-289-523-0

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1688812>

2. Pylypenko, L., Sevastyanova, O., Makovska, T., Oliinyk, L. (2021) New high-fat dairy products with color attractants // *International Food Research Journal* 28(3), P. 435 - 442 [http://www.ifrj.upm.edu.my/28%20\(03\)%202021/03%20-%20IFRJ20376.R1.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/28%20(03)%202021/03%20-%20IFRJ20376.R1.pdf)

3. Верхівкер Я.Г., Мирошніченко Е.М. Улучшение качества и конкурентоспособности консервированной продукции при использовании современных видов потребительской тары. Продовольчі ресурси. Зб. наук.праць. Foodresourcescollectionofscientificworks. Т. 8 (2020), №15, P. 41-52.

ЗМІСТ

1. ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ДО СОРТОВОГО ПОМЕЛУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ
Жигунов Д.О., Волошенко О.С., Ковтун А.В. 3
2. ПРОБЛЕМИ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО РИНКУ УКРАЇНИ ТА СВІТОВІ ТРЕНДИ ХЛІБОПЕЧЕННЯ
Солоницька І.В., Добровольський В.В. 4
3. PROTEIN AND VITAMIN SUPPLEMENTS FOR SPORTS FISHING
A. Makarynska 6
4. HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL DECREASES ENDOGENOUS BIOSYNTHESIS OF ENERGY FATTY ACIDS AND INCREASES ENDOGENOUS BIOSYNTHESIS OF ω -3 LONG-CHAIN PUFA
A. P. Levitsky, A. P. Lapinska, I. A. Selivanska, V. V. Velichko, Yu. A. Levitsky 8
5. SOME FEATURES OF CHEMICAL COMPOSITION OF UKRAINIAN NAKED OATS VARIETY «SALOMON»
S. Sots, I. Kustov, O. Donii 10
6. ВИВЧЕННЯ РЕЖИМІВ БЕЗПЕЧНОГО ЗБЕРІГАННЯ НАСІННЯ КІНОА
Валевська Л.О., Соколовська О.Г. 12
7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ/
Салавеліс А.Д., Павловський С.М., Поплавська С.О. 14
8. REVIEW OF BIOCHEMICAL METHODS OF ADJUSTING FLOUR FOR FROZEN PRODUCTS
Y. Barkovska 16
9. ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ КРУПИ РИСОВОЇ В ПАКЕТАХ ДЛЯ ВАРКИ
Малинка О.В., Ольховський І.Р. 17
10. ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ - ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ
Атанасова В.В., Козонова Ю.О. 19
11. НАПРЯМКИ АДАПТАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ НА КУРОРТІ У СУЧАСНИХ УМОВАХ
Стрікаленко Т.В., Могорян О.Є. 20
12. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ
Пилипенко Л.М., Верхівкер Я.Г., Єгорова А.В. 22
13. ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ НА ПРИКЛАДІ МАЛИХ МІСТ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ
Добрянська Н.А., Саркісян Г.О., Іванченков В.С. 23

Наукове видання

Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбикормів»

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора доцент Н.М. Поварова, професор М.Р. Мардар,
доцент І.В. Солоницька
Укладачі: А.С. Паламарчук, О.В. Синиця