

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:

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-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ВЛИЯНИЕ ВОДЫ НА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Лотоцкий Е.В., студент ОКУ «Магистр» кафедры ТМРиМП
Одесская национальная академия пищевых технологий

Качество воды сегодня является одним из важных вопросов в мясной промышленности. От ее решения напрямую зависит качество продуктов. Вода является одним из важных технологических ингредиентов, используемых в процессе производства мясных продуктов.

С технологических позиций бактериологические показатели используемой воды (общее микробное число – не более 10^2 клеток/г, коли-индекс – до 3) безусловно имеют решающее влияние как на уровень безопасности, так и на стабильность качественных характеристик готовой продукции. Нарушение нормативов, как правило, приводит к повышению степени микробиологической обсемененности сырья, полуфабрикатов и порче готовой продукции (без всяких видимых причин) после их термообработки либо в процессе хранения при стандартных параметрах. Чаще всего признаки микробиологической порчи проявляются в виде ослизнения, обесцвечивания, появления пористости, характерного запаха и вкуса, наличия плесени.

Существует несколько способов подготовки воды перед ее использованием в технологических целях. Самый простой – отстаивание, в процессе которого отделяются органические примеси, соли, повышающие жесткость, газы. Особое внимание при этом уделяют наличию в воде хлора. Хлор, применяемый в качестве обеззараживающего средства питьевой воды, оказывает сильное бактерицидное действие на все виды микроорганизмов. При этом вследствие высокой окисляющей способности хлор вступает в реакции с белками, инактивирует ферменты, разрушает различные красители, то есть наличие хлора в воде может привести к образованию пористости, обесцвечиванию, ухудшению структурно-механических свойств готовой продукции. Способ хлорирования в последнее время вызывает определенную настороженность, поскольку этот метод обеззараживания одновременно приводит к образованию в воде ряда опасных веществ, в том числе хлороформа и других хлорсодержащих соединений с возможным канцерогенным действием.

От исходного состояния воды зависит качество и срок хранения готовых мясных продуктов. Поэтому мы предлагаем использовать электроактивацию воды. В результате электроактивации воды образуется катодная и анодная вода. рН катодной воды составляет 12, а анодной – 2. В воде с таким рН подавляется развитие микроорганизмов, и

соответственно улучшаются микробиологические свойства готового продукта и сроки его хранения. Использование такой воды, не ухудшая функционально-технологические свойства продукта, предусматривает подбор необходимой пропорции католита и анолита. Анолит необходим для улучшения микробиологических свойств, а католит - для органолептических. Впоследствии мы получим продукт с лучшим микробиологическим состоянием, не ухудшая органолептические свойства.

Для получения такой воды необходимо использовать электроактиватор, который активирует воду за счет разности электрических потенциалов. Электроактиватор имеет катодную и анодную пластину, между которыми размещены полупроницаемые мембраны. Данные мембраны способствуют разделению катодной и анодной воды. Полученная вода имеет консервирующие свойства, что позволяет заменить консерванты. А консерванты, как известно, негативно влияют на организм человека. Электроактивированная вода обладает только положительным эффектом и благоприятно влияет на здоровье человека.

Научный руководитель – д-р техн. наук, профессор Винникова 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