

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

надлишок. Суми амінокислот фенілаланіну та тирозину у яловичині більше норми, тоді як у сої їх замало. Таким чином обидва продукти доповнюють один одного та створюють баланс усіх необхідних амінокислот.

На підставі усього вищевикладеного були створені рецептури консервів функціонального призначення, зручні для швидкого прийому їжі з високими органолептичними показниками.

Науковий керівник - канд. техн. наук,
доцент Патюков С.Д.

ВИКОРИСТАННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

**Цисар І.В., студент факультету ТтаТХПіПБ, курс II
Гроза А.О., студент МТК ОНАХТ, 4ТМс-205
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Шалений темп життя сприяє прогресивному розвитку ринку посічених напівфабрикатів. Збільшення вартості м'яса і висока конкурентність змушує виробників шукати способи здешевлення продукції і розширення асортименту з метою приваблення споживачів. Найчастіше для цього використовують м'ясо птиці, проте воно не має яскраво вираженого смаку і аромату, тож потребує застосування інгредієнтів, що поліпшують сенсорні характеристики готової продукції. Зазвичай з цією метою використовують глутамат натрію, суміш інозинової і глутамінової кислот.

У рамках виконання науко-дослідної роботи студентів на кафедрі технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій було проведено дослідження щодо можливості використання в рецептурах посічених напівфабрикатів з м'яса птиці (м'ясо індички) дріжджових екстрактів для покращення смаку і аромату кінцевого продукту.

Дріжджові екстракти (ДЕ) відрізняються від знайомих нам дріжджів тим, що після спеціальної теплової обробки вони стають дезактивованими. Цей процес не дає дріжджам «фрости», але не руйнує їх, завдяки чому вони зберігають високий вміст вітамінів групи В і білків. Дріжджові екстракти на 65 % складаються з білків. Переважно саме білки відповідають за характерний смак «уамі» та створюють

приємний флейвор готової продукції. ДЕ екстракти багаті амінокислотами і нуклеотидами, вони містять майже всі вітаміни групи *B*, провітамін *D*, 15 мінералів і 18 амінокислот, мікроелементи — фосфор, калій, магній. Ці елементи допомагають дріжджовим білкам краще засвоюватися організмом людини, відновлювати м'язову тканину, виробляти кров'яні клітини і регулювати поширення поживних речовин по всьому організму. У роботі використовували ДЕ виробництва фірми Biogigip (Бразилія).

Мета представленої роботи полягала у дослідженні можливості використання ДЕ у рецептурах посічених напівфабрикатів із м'яса птиці та встановлення раціональної масової частки його внесення до рецептури.

Оснoву рецептури складало м'ясо зі стегна індички зі шкіркою і жиром. При проведенні сенсорної оцінки були приготовані зразки, які містили до 5 % ДЕ від маси основної сировини, з кроком 1 %.

Встановлено, що раціональним є внесення ДЕ до складу рецептури у діапазоні до 2 % від маси м'яса. Такі напівфабрикати характеризувалися насиченим смаком і ароматом. При збільшенні масової частки ДЕ у готовому продукті відчувався перенасичений пікантний смак і дещо специфічний післясмак, що насторожував дегустаторів (Рис.1).



— контроль; — масова частка ДЕ 2 %; — масова частка ДЕ 3 %;
— масова частка ДЕ 4 %; — масова частка ДЕ 5 %

Рис. 1 — Профілограма сенсорної оцінки посічених напівфабрикатів з м'яса птиці із внесенням дріжджових екстрактів

Проведені дослідження демонструють можливість використання ДЕ у технології виробництва посічених напівфабрикатів з м'яса птиці. Ще одним позитивним моментом використання ДЕ є можливість зниження вмісту кухонної солі (на 15...20 %) у готовій продукції.

Загалом використання ДЕ покращує сенсорне сприйняття продукту та дозволяє розширити коло споживачів, включно з прихильниками натуральної та здорової їжі.

Слід зазначити, що внесення до рецептури ДЕ не потребує зміни машино-апаратурної схеми виробництва напівфабрикатів на діючих підприємствах.

Отже, з метою покращення органолептичних показників посічених напівфабрикатів з м'яса птиці доцільно використовувати дріжджові екстракти.

Наступним етапом у подальшій роботі є дослідження фізико-хімічних показників готової продукції, встановлення термінів зберігання та реалізації, а також розрахунок економічного ефекту.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Агунова Л.В.

ВПЛИВ КУНЖУТНОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС

**Шубіна Є. А. студентка 1м курсу факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет,
м. Суми**

Вступ. Із розвитком суспільства все більшою стає потреба в повноцінних харчових продуктах. Однією із найгостріших проблем є забезпечення населення повноцінними білками. Одним із напрямів розвитку м'ясної промисловості для вирішення цього питання стало виробництво м'ясних продуктів з використанням нетрадиційної сировини.

Одним із найпопулярніших видів ковбас на сьогодні є варені ковбаси, що разом із сосисками і сардельками складають близько 75% випуску ковбасних виробів. Це робить удосконалення технології цього виду ковбас найдоцільнішим.

Кунжутне борошно дуже широко використовується в харчовій промисловості, як харчовий поліпшувач. Хімічний склад кунжуту багатий на корисні для організму речовини. В кунжутному борошні

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Степанова В.В.....	239
М'ЯСО ТИЛЯПІ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ Тхоренко В.В., Морозовська Я.В.....	241
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КОНСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Фуголь А.Г.....	243
ВИКОРИСТАННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ Цисар І.В., Гроза А.О.....	244
ВПЛИВ КУНЖУТНОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС Шубіна Є.А.....	246
ХІМІЯ ТА МЕТОДИ АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ....	249
ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ БАРВНИКІВ E110 І E124 В НАПОЯХ МЕТОДОМ ФІРОРДТА Аношенкова Р.М.....	249
ОТРИМАННЯ КОМПОЗИТІВ НА ОСНОВІ МАНАНУ ТА ГІДРОЛІЗАТІВ БІЛКА Антонов Д.О.....	251
ОЦЕНКА ПОДВИЖНОСТИ НЕКОТОРЫХ ЭКОТОКСИКАНТОВ В СИСТЕМЕ «ПОЧВА-РАСТЕНИЕ» Жабина О.Н.....	253
ФЛУОРЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ КУРКУМІНА В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.....	255
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКЦИИ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.