

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

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
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

вой печи до достижения в центре образца температуры 63 – 65 °С и измельчали до однородной массы.

Масса из клубней топинамбура имела светло-серый цвет и легкий специфический запах, характерный для топинамбура. Влияние ИСМ на физико-химические свойства мясных фаршевых систем устанавливали на модельных образцах из говядины и свинины.

Было отмечено, что внесение ИСМ более 8 % изменяло органолептические показатели фаршевых систем, в частности появлялся легкий запах, характерный для клубней топинамбура.

Полученные результаты были использованы при разработке рецептуры сосисок. В состав рецептуры входили говядина, свинина жирная, соль, специи. Часть свинины жирной (7 %) заменяли ИСМ. Опытные и контрольные образцы сосисок изготавливали по общепринятой технологии с использованием микрокуттера. Качество полученных образцов определяли по органолептическим показателям, которые были определяющими, и по физико-химическим. Было отмечено, что колбасные изделия имеют хороший внешний вид, консистенцию и приятный вкус.

Полученные данные показали на эффективность использования инулинсодержащей массы из клубней топинамбура для замены части жира в мясных фаршевых изделиях без практического снижения их качества.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Азарова Н. Г.

ОБОГАЩЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ

**Маслий Е.М., студент ОКУ «магистр»,
Бужилов Н.Г., студент IV курса факультета ТиЭПиПКС
Одесская национальная академия пищевых технологий г.Одесса**

Роль полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) в питании человека известна относительно давно, их называли «витамин F» и рекомендовали добавлять в пищу с целью улучшения состояния кожи и волос. Однако, в 80-х годах прошлого века было установлено, что регулярный прием одного из их вариантов, а именно так называемых «омега-3» жирных кислот в состоянии на порядок – с 45 % до 5 % – снизить уровень смертности населения от сердечно-сосудистых заболеваний, которые являются основной причиной смертности в современном обществе. Кроме того, их употребление позволяет резко снизить или полностью предотвратить появление целого ряда заболеваний. К сожалению, в настоящее время в рационе питания населения Украины, как, впрочем, и подавляющего большинства других стран, содержание ПНЖК ряда «омега-3» во много раз меньше рекомендуемого медиками. Таким образом, проблема обогащения пищевых продуктов, и, в частности, одного из наиболее употребительных видов мясных продуктов – колбасных изделий, этим ценным компонентом является весьма актуальной.

Известно, что ПНЖК ряда «омега-3» присутствуют в рыбьем жире, а из наземных источников ими наиболее богаты семена льна, и, в меньшей степени, сои. Остальные виды наземного сырья, содержащего эти кислоты, являются экзотическими и пред-

ставляют не практический, а, скорее, теоретический интерес. Исходя из этого, нами было принято решение разработать технологию обогащения колбасных изделий льняным маслом и семенами льна, которые являются не только пищевым сырьем, но и на протяжении длительного периода времени с успехом используются как в народной, так и в официальной медицине. В работе была изучена возможность использования масла как в исходном виде, так и в виде эмульсии типа майонеза с содержанием жира 75%. Семена льна использовали в следующих вариантах: сухие неизмельченные, сухие измельченные, гидратированные неизмельченные, гидратированные измельченные.

Изучаемые добавки вводили в колбасный фарш на стадии куттерования взамен части основного сырья. Остальные операции были традиционными для технологии производства вареных колбас. В колбасном фарше определяли основные физико-химические, технологические и реологические показатели. В готовой продукции определяли органолептические показатели и микробиологическую стабильность в процессе хранения. Установлено, что введение цельных негидратированных семян приводит к значительному росту предельного напряжения сдвига, что приводит к снижению пластичности фарша и ухудшению нежности готовой продукции. Крупный размер семян нарушает традиционный для вареной колбасы вид на разрезе и семена воспринимаются потребителем как инородное включение. Измельчение семян и их гидратация позволили в заметной степени решить указанные проблемы. Применение льняного масла также приводит к снижению ряда важных технологических и органолептических показателей. Использование эмульсии позволило получить продукцию наиболее высокого качества, которая по основным показателям не уступает, а, в ряде случаев, превосходит традиционную. Микробиологическими исследованиями подтверждена безопасность и доброкачественность полученных колбасных изделий и их способность к хранению.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Патюков С.Д.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

**Маковская Т.В., ассистент кафедры ТМЖиПКС
Одесская национальная академия пищевых технологий г. Одесса**

В рационах питания людей различных категорий и возрастных групп особое место занимают молоко и молочные продукты благодаря их органолептическим свойствам и высокой пищевой и биологической ценностью.

После осаждения казеина из молока в сыворотке остаётся 0,5 – 0,8% белков, которые называют сывороточными белками. По содержанию дефицитных незаменимых аминокислот (лизина, триптофана, метионина, треонина) и цистеина являются наиболее биологически ценной частью белков молока, поэтому их использование для пищевых целей имеет большое практическое значение.

Сыворотка – ценное сырьё для производства продуктов пищевого и лечебного назначения. Она является побочным продуктом при производстве сыра, творога, белковых концентратов, при её переработке возможно получение ценного белкового продукта – альбумина.

НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ В ЖЕЛЕЙНІЙ ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ДОРОСЛИХ Гришаківа А.М.....	136
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ Чопко В.В.....	137
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРИАНДРОВОЇ ОЛІЇ Луценко М.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КОМПОЗИЦІЇ КАШІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ Кушнір Н.А., Кашкано М.А.....	139
АЭРИРОВАНІ ЯИЧНИЙ БЕЛОК И ДРУГИЕ ПЕНООБРАЗОВАТЕЛИ Кушнір Н.А., Ковалева К.....	141
СТВОРЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ПРО- ТА ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Масіч О., Зінько У.....	142
СТАБІЛІЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНИХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ Хвостенко Е.В., Солоденко Г.С.....	143
ХЛІБНІ ВИРОБИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ Іванова Г.С., Зіменко І.О.....	144
ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНСЕРВОВАНИХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ Чабан А.Б., Битка М.В.....	145
МАСЛУ НЕ МАСЛЯНОМУ – СКАЖІМО ТАК!!! Горбатенко Л.І.....	146
РОЛЬ ПОВНОЦІННИХ БІЛКІВ В ЖИТТІ МОЛОДОЇ ЛЮДИНИ Окуневська С. О.....	148
НЕБЕЗПЕКА В БАНЦІ Понтус І.М.....	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТИВРОЗЧИНЕННЯ КОЛАГЕНУ ХОНДРОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ Манолі Я.О.....	150
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Федорова И.А, Мирон В.М.....	151
ОБОГАЩЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ Маслий Е.М., Бужилов Н.Г.....	152

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848