

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

**Одеса 2018**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії  
23 – 27 квітня 2018 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 № 12 від 24.04.2018 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. Єгорова

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:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, 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

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, 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

У результаті низькомолекулярні фракції цих біополімерів відділяються від дріжджової клітинної стінки. Дослідження структурно-адсорбційних характеристик препаратів за допомогою метиленового синього дозволяють припустити наявність не тільки механічної адсорбції, але й хімічної та електростатичної взаємодії препаратів з різними речовинами. Проведені дослідження з сорбції-десорбції важких металів і деяких органічних речовин показали, що у таких препаратах зростає десорбція всіх досліджуваних речовин, причому органічні сполуки піддаються цьому процесу більше. Ферментативний гідроліз мананів призводить до отримання препаратів, що мають на 18–24 % більшу сорбційну здатність у відношенні низки органічних сполук, що підтверджує роль саме глюканів в сорбційних процесах. У той же час, білково-вуглеводні препарати, які містять менше 10–12 % білкових компонентів виявляють меншу сорбційну здатність у відношенні важких металів. Таким чином, для збільшення адсорбційних властивостей препаратів із дріжджової клітинної стінки по відношенню до різних речовин органічного і неорганічного походження доцільно відділяти білкові компоненти і манани.

## **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»**

### **МІКРОБІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПОСТ-ПАСТЕРИЗАЦІЇ**

**Віннікова Л.Г., д.т.н., професор, Єгорова А.В., к.т.н., доцент, Синиця О.В., магістр  
Одеська національна академія харчових технологій**

Актуальним питанням на сьогоднішній день є управління процесом мікробіологічного псування продукту та збереження його якості і безпеки протягом якомога більшого терміну.

Проблема максимального збереження виготовлених м'ясних продуктів набула важливого значення, оскільки м'ясопродукти мають провідне значення у структурі продовольчих товарів.

Після належної термічної обробки та при відсутності порушень санітарно-гігієнічного режиму на всіх етапах виробництва, м'ясні продукти мають незначне бактеріальне обсіменіння та не містять умовно-патогенних та патогенних мікроорганізмів.

Мікроорганізми можуть потрапити в продукт на будь-якій стадії технологічного процесу, а ріст залежить від їх виду, продукту та умов навколишнього середовища, які визначають швидкість розмноження.

Кожний мікроорганізм має свою характеристику та оптимальні умови росту. Тому при виборі способу термічної обробки, у виробництві м'ясних продуктів, потрібно звертати увагу на ті умови в яких небажана мікробіота припиняє свій ріст та гине.

Після термічної обробки м'ясні продукти майже стерильні. Але при зберіганні та упаковці відбувається вторинна контамінація мікроорганізмами поверхні продукту та поступове збільшення числа бактерій. Зростання кількості мікроорганізмів суттєво впливає на якість і безпеку продукту, а також його термін придатності.

Проблема вторинної контамінації делікатесних м'ясних продуктів дуже важлива, оскільки це безоболонкові м'ясні вироби, які вживаються в їжу без додаткової теплової обробки.

Для вирішення даної проблеми було запропоновано використання термічної обробки готового упакованого у вакуум продукту. Були проведені дослідження впливу пост-пастеризації на усунення поверхневої мікрофлори продукту та збільшення його терміну придатності.

Вибір параметрів пост-пастеризації здійснювався на основі аналізу залишкової мікробіоти у м'ясних продуктах, температури росту та летальності патогенних мікроорганізмів, характеристики та властивості пакувальних матеріалів, а також враховуючи

результати досліджень основних мікробіологічних та функціонально-технологічних показників на кожному етапі.

Проведені дослідження показали ефективність використання пост-пастеризації для збільшення терміну придатності делікатесних м'ясних виробів до 35 днів.

Встановлено позитивний вплив пост-пастеризації на мікробіологічні показники делікатесного м'ясного продукту при зберіганні. Повторна термічна обробка суттєво пригнічує ріст поверхневої мікробіоти у 20 разів без погіршення органолептичних властивостей.

В процесі зберігання спостерігається наростання мікробного забруднення, але не так інтенсивно, як це було відмічено у зразках, які не піддавались пост-пастеризації.

На 35 день усі дослідні зразки задовольняли вимоги нормативної документації та не перевищували норму  $10^3$  КУО/г. Контрольний зразок перевищує норматив у декілька разів уже на 21 день зберігання.

Також було встановлено, що пост-пастеризація не впливає на зовнішній вигляд та смак продукту, а в процесі зберігання дослідні зразки мають кращі органолептичні показники

В ході роботи науково обґрунтовано та експериментально доведено використання пост-пастеризації, як нового способу пролонгування строків зберігання делікатесних м'ясних продуктів.

## **ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З АКТИНІДІЇ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ**

**Агунова Л.В., канд. техн. наук, доцент, Янішогло О.М., магістр  
Одеська національна академія харчових технологій**

В усьому світі великою популярністю, порівняно з іншими видами, користуються продукти із м'яса яловичини. Це можна пояснити, насамперед, виразними смако-ароматичними характеристиками яловичини, її високою біологічною цінністю та релігійними харчовими традиціями споживачів.

Окремо необхідно виділити посічені напівфабрикати із м'яса яловичини. М'яка консистенція, збалансованість смаку, відсутність включень сполучної тканини, що важко пережовуються, є запорукою високого попиту споживачів на ці продукти. Для виробництва посічених виробів традиційно використовують котлетне м'ясо, яке містить не більше 10 % видимих включень сполучної тканини. Однак, такий підхід не передбачає використання м'яса гомілок та інших частин туші з більшим вмістом колагену, що значно скорочує спектр використання сировинних ресурсів при виробництві з яловичини посічених напівфабрикатів та готових м'ясних страв. Адже така сировина обумовлює жорстку консистенцію готового виробу і не може забезпечувати відповідні нормативні показники якості без застосування спеціальних функціонально-технологічних добавок.

Вченими різних країн для вирішення питання використання яловичини з високим вмістом сполучної тканини у технології виробництва харчових продуктів запропоновано використовувати ферментні препарати рослинного і мікробного походження. Ефект від використання таких препаратів подібний до автолітичних змін м'ясної сировини і дозволяє значно прискорити дозрівання, призводить до розм'якшення колагенових волокон, покращує смак і аромат готової продукції.

Метою даної роботи було дослідити можливість використання ферментів рослинної сировини, а саме водних екстрактів плодів актинідії, для покращення сенсорних характеристик яловичини, яка містить сполучної тканини більше 10 %.

Для дослідження використовували плоди культурних сортів актинідії, більш відомі як ківі. До складу цього плоду входить фермент актинідін. Властивості актинідіну дуже подібні

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФІЗИЧНИХ, ХІМІЧНИХ, ЕНЗИМАТИЧНИХ ТА КОМБІНОВАНИХ МЕТОДІВ ДЕЗІНТЕГРАЦІЇ МІКРОБІАЛЬНОЇ МАСИ	
<b>Капустян А.І., Черно Н.К.</b>	117
БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНІ КОМПЛЕКСИ КЛІТИННИХ СТІНОК ДРІЖДЖІВ	
<b>Решта С.П., Данилова О.І.</b>	119

### СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

МІКРОБІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПОСТ-ПАСТЕРИЗАЦІЇ	
<b>Віннікова Л.Г., Єгорова А.В., Синиця О.В.</b>	120
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З АКТИНІДІ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ	
<b>Агунова Л.В., Янішогло О.М.</b>	121
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
<b>Азарова Н.Г., Шлапак Г.В., Журба Н.О.</b>	123
ADHESIVE PROPERTIES OF LACTOBACILLI	
<b>Patiukova N.S., Fugol A.G., Patyukov S.D., Gerasim A.S.</b>	124
УДОСКОНАЛЕННЯ СУЧАСНИХ СПОСОБІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ ТА ЇХ ОБГРУНТУВАННЯ	
<b>Кушніренко Н.М.</b>	125
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ АЗОВО-ЧОРНОМОРСЬКОГО БАСЕЙНУ	
<b>Станкевич Г.М., Герасим А.С., Патюков С.Д., Патюкова Н.С.</b>	127
ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ ЕКСТРАКТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ З МЕТОЮ ПОСИЛЕННЯ КОНСЕРВУЮЧОГО ЕФЕКТУ ПРИ ЗБЕРІГАННІ В УМОВАХ ПОМІРНИХ ПОЗИТИВНИХ ТЕМПЕРАТУРАХ	
<b>Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Барішева Я.О.</b>	130

### СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ КУПАЖНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ НАПІВСУХИХ ВИН	
<b>Ходаков О.Л.</b>	132
ІННОВАЦІЇ В ОБЛАДНАННІ ДЛЯ АВТОМАТИЗОВАНОЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА	
<b>Муратов В.Г., Осипова Л.А.</b>	133

### СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТІВ НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	
<b>Памбук С.А., Ткаченко Н.А., Копійко А.В.</b>	135
ОБГРУНТУВАННЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДУ ВИЯВЛЕННЯ БЕНЗОАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВІДНОВЛЕНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ	
<b>Бочарова О.В., Решта С.П.</b>	137
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РИНКУ ТЕКСТИЛЮ ДЛЯ ОДЯГУ ПОБУТОВОГО ТА СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
<b>Пахолюк О.В., Мартіросян І.А.</b>	139
МЕТОДОЛОГІЯ ТОВАРОЗНАВСТВА, ЯК ОСНОВА НОВОГО НАУКОВОГО НАПРЯМУ – ІНФОРМАЦІОЛОГІЇ	
<b>Кіров І.М.</b>	141
ГЕРБЕОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ШКІДЛИВИХ ОРГАНІЗМІВ В ЗЕРНІ ТА ЗЕРНОПРОДУКТАХ	
<b>Когут С.Г.</b>	143

### СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

КЛАСТЕРНИЙ ПІДХІД ЩОДО УПРАВЛІННЯ ГОСТИННІСТЮ	
<b>Дишкантук О.В.</b>	144
РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
<b>Д'яконова А.К., Тігомир Л.А., Пацела О.А., Гушпіт Л.О.</b>	146