

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

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

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

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

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ
І МОРЕПРОДУКТІВ**

зків фаршу додавали вище вказані препарати за наступною схемою: № 1 – ЕР 0,05 %; № 2 – ЕР 0,10 %; № 3 – ЕР 0,15% до маси сировини, контролем слугував зразок фаршу без додавання антиоксидантів. Готову ковбасу зберігали протягом 20 діб при температурі +80С. Протягом періоду зберігання досліджували ефективність використання екстракту розмарину за показниками перекісного та кислотного чисел.

Результати досліджень зміни кислотного числа (КЧ) у варено-копченій ковбасі під час терміну зберігання наведено на рисунку 1.

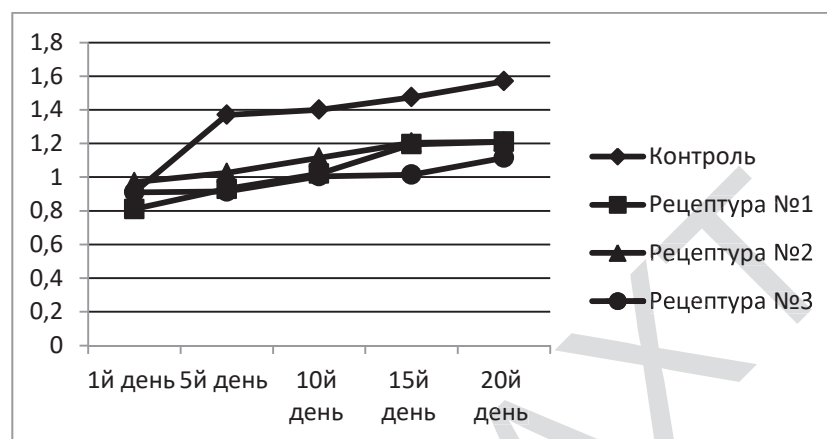


Рис. 1. Динаміка кислотного числа під час зберігання варено-копченої ковбаси, мг КОН

Серед дослідних зразків найменша кількість вільних жирних кислот спостерігалася при концентрації екстракту розмарину № 3: через 10 діб зберігання КЧ в зразку № 1 досягло $1,02 \pm 0,15$ мг КОН, у зразку № 2 – $1,11 \pm 0,01$, і в третьому зразку – $1,00 \pm 0,13$, що на 71,43 % нижче порівняно з контрольним зразком. В кінці терміну зберігання КЧ у дослідних зразках становило: № 1 – $1,21 \pm 0,14$ мг КОН, № 2 – $1,21 \pm 0,14$, № 3 – $1,12 \pm 0,01$ мг КОН. Отримані результати свідчать про те, що внесений антиоксидант гальмує гідроліз жиру завдяки високій концентрації флавоноїдів екстракту Найбільш ефективним варіантом виявилася композиція № 3. Це пояснюється тим, що підвищення концентрації екстракту в композиції гальмує гідролітичний розпад ацилгліцеридів.

Науковий керівник — к.с-г.н., доц. Божко Н.В.

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА ВОДОПЛАВНОЇ ПТИЦІ

**Омельяненко Т.В., студент ОКР «Магістр» факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет
м. Суми, Україна**

На сьогоднішній день існує перспектива використання у виробництві варено-копчених ковбас м'яса водоплавної птиці, що на жаль в Україні не набуло широкого

розповсюдження, але це м'ясо за комплексом фізико-хімічних, функціонально-технологічних показників, показників харчової та біологічної цінності є перспективною сировиною для м'ясної промисловості.

В лабораторії кафедри технології молока та м'яса факультету харчових технологій була розроблена рецептура м'ясо-місткої ковбаси варено-копченої «Сумська» із м'яса водоплавної птиці, яка включала інгредієнти в наступному співвідношенні: качка 40-48%, серце (свиняче або яловиче) 10-18%, шпик 10%, соєвий ізолят 11,5%, Апроред 0,5%, білковий стабілізатор 20% та спеції. За аналог було взято ковбасу варено-копчену «Качина», в яку входили наступні інгредієнти: качка 55%, свинина напівжирна 32%, шпик 13%. Результати розрахунку амінокислотного скору контрольного та дослідних зразків наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Амінокислотний скор варено-копченої м'ясо-місткої ковбаси із м'яса качки, %

Амінокислота	ФАО/ВООЗ, г в 1 г білку	Контроль	№ 1	№ 2	№ 3
Валін	50	108.5	135,2	287.3	270.1
Лізин	55	140.2	163,3	352.6	332.4
Треонін	40	112.75	130,5	284.0	267.2
Метіонін+цистеїн	35	73.4	146,9	249.5	228.3
Триптофан	50	118.1	178	361.9	341.4
Ізолейцин	40	118	137,5	275.4	257.4
Лейцин	70	116.1	144,3	330.7	310.5
Тирозин+фенілаланін	60	68.3	120	331.8	310.1
Лімітуючі амінокислоти	-	Метіонін+цистеїн; Тирозин+фенілаланін	Немає	Немає	Немає

Як бачимо з таблиці 1, у контрольному зразку виявлено дві лімітуючі амінокислоти метіонін+цистеїн- 73,4% та тирозин+фенілаланін- 68,3%. Проте в усіх дослідних зразках внаслідок часткової заміни свинини напівжирної на серце та введення в рецептуру соєвого ізоляту та білкового стабілізатору, амінокислотний скор цих амінокислот збільшився практично у 2 рази. Оптимальною рецептурою можна вважати дослідний зразок 2, в якому амінокислотний скор практично всіх незамінних амінокислот був вище порівняно з іншими варіантами.

Науковий керівник — к.с-г..н., доц. Божко Н.В.

PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF PRESERVES FROM HYDROBIONTS Yevtukhovskaya N.V.	154
ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ Емлютина А.А.	155
PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF BALANCED CANNED BABY FOOD BASED ON RAW FISH AND VEGETABLES Zienchenko I.	156
ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ БІФІДОБАКТЕРІЙ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ САРДЕЛЬОК Коваленко С.В.	156
ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК І МОЛОДИХ МАТЕРІВ Костюк Ю. С.	158
ПРОЦЕС СОЛІННЯ - ЗАПОРУКА БЕЗПЕКИ М'ЯСОПРОДУКТІВ Крижська Т.А.	159
ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННОЇ КЛІТКОВИНИ З ПЕКТИНОМ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ Куценко Ю.Б., Корець Л.І.	159
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСО-ВМІСНИХ САРДЕЛЬОК З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ Мізь Є.М.	161
ЗБАГАЧЕННЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРИРОДНИМ КАЛЬЦІЄМ Морозова М.А.	162
ВИЗНАЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФАРШІВ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН Назаренко І.А.	163
АНАЛІЗ ВПЛИВУ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ НА ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ Омельяненко Т.В.	164
ЗАСТОСУВАННЯ ФЛАВОНОЇДІВ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА КАЧКИ Омельяненко Т.В.	165
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА ВОДОПЛАВНОЇ ПТИЦІ Омельяненко Т.В.	166
IMPORTANCE OF POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN THE COMPOSING OF HEALTHY DIET Patiukova N.S.	168

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**