

**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

органолептичні показники та збагачувати продукт цінними поживними речовинами. Лише білку у їх складі мінімум 65 %.

Розроблені рецептури м'ясопродуктів із цими добавками мали високі показники при сенсорному оцінюванні. Подальшими етапами роботи є дослідження хімічного складу продукту, встановлення термінів зберігання та реалізації, розрахунок економічного та соціального ефектів.

Науковий керівник — к.т.н., доц. Агунова Л.В.

ПРОЦЕС СОЛІННЯ - ЗАПОРУКА БЕЗПЕКИ М'ЯСОПРОДУКТІВ

**Крижська Т.А., к.т.н, доцент кафедри технології молока та м'яса
Сумський національний аграрний університет
м. Суми, Україна**

Соління м'ясної сировини є основним бар'єрним етапом процесу виробництва м'ясних продуктів, що запобігає псуванню сировини і готових продуктів.

Метою роботи було визначення бар'єрної кількості солі під час соління великошматкового м'яса птиці, а також вивчення ступеня і тривалості просолювання. До сировини було додано 3-15% солі, яка витримувалася у посолі протягом 72 годин до досягнення регламентованої концентрації солі.

Встановлено, що масова частка солі в кінці соління не повинна перевищувати 2,9-3,1%. Ця концентрація досягається за додавання 3% солі за 72 години, за 5% - за 12 годин, за 10% і 15% - за 2 години.

Відзначено, що за додавання 3% і 5% на поверхні продукту сіль повністю розчиняється, однак, за внесення 3% не надається належного бар'єрного рівня захисту, що сприяє розвитку гнильної мікрофлори і БГКП.

Внесення солі (10-15%) до сировини забезпечує стрімкість просолювання, але наявність її залишків на поверхні продукту вимагає додаткової обробки.

Отже, було встановлено, що раціональною кількістю доданої солі, що забезпечує гарантовану якість продукту є 5% з тривалістю соління - 12 годин.

ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННОЇ КЛІТКОВИНИ З ПЕКТИНОМ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

**Куценко Ю.Б., студент ОКР «Магістр» факультету ХТ та УЯП АПК,
Корець Л.І., аспірант АПК,
Національний університет біоресурсів та природокористування України
м. Київ, Україна**

Найважливішим напрямом підвищення ефективності сучасного виробництва є створення мало- і безвідходних технологій та більш широке використання вторинних ресурсів сировини. Цим вимогам відповідає виробництво пектину та клітковини.

Пектин має активну комплексоутворювальну здатність щодо радіоактивних металів – кобальту, стронцію, цезію, цирконію та ін. Найсприятливіші умови для комплексоутворення пектинів із металами створюються у шлунку при рН середовища 7,1...7,6.

Ефективність блокування проникнення радіонуклідів в організм і декорпорація пектиновими речовинами зумовили їх застосування у виробництві ковбасних виробів.

Додавання пектину у ковбасні вироби не тільки підвищує їх біологічну цінність, але й покращує якісні показники. Крім того, в ковбасних виробах із пектином різко знижується кількість сторонніх мікроорганізмів.

Технологія виробництва клітковини забезпечує збереження всіх вітамінів, мінералів і органічних речовин, що містяться у свіжих продуктах. Клітковина - комплекс целюлози, пектину, лігніну, що формують клітинні стінки рослин, які не руйнуються в шлунку і тонкому кишківнику [1, 2].

Метою роботи є наукове обґрунтування та підвищення якості ковбасних виробів за рахунок використання харчових волокон та пектину. Для досягнення поставленої мети було досліджено показники біологічно-активної добавки (табл. 1) «Рослинна клітковина з пектином гарбуза».

Таблиця 1 - Показники рослинної клітковини з пектином гарбуза

Найменування показників	Фактичні показники
Зовнішній вигляд	Оболонка пшеничного зерна з домішками пектину гарбуза
Колір	Жовто-сірий
Запах	Аромат стиглого зерна та гарбузи
Смак та аромат	Терпкий зі смаком гарбузи
Білок, г/100 г	11,9
Жир, г/100 г	2,2
Вуглеводи, г/100 г	75,8
Енергетична цінність 100 г, Ккал	344

Введення пшеничної клітковини в різні м'ясні фарші (1-2% на 100 кг сировини) забезпечує волого - і жирутримання, що покращує структуру кінцевого продукту і забезпечує додаткове введення харчових волокон в організм людини.

При розробці нових видів м'ясних продуктів, пропонуючи часткову заміну м'ясної сировини нем'ясними інгредієнтами, необхідною умовою повинно стати збереження органолептичних показників розроблених продуктів, котрі відповідають традиційним.

Література:

1. Н.Ю. Тришина. Растительная клетчатка//Мясные технологии. – 2009. - №5. – С.46-47.
2. В.М. Зимняков, Н.В. Брендин. Оценка технологической эффективности применения пищевых клетчаток в производстве мясопродуктов // Молочная река. – 2008. - №7.

Науковий керівник — к.т.н., доц. Штонда О. А.

PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF PRESERVES FROM HYDROBIONTS	
Yevtukhovskaya H.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.

Б.В. Єгоров

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

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