

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**

стереотипи питания у белорусов, вкусовые пристрастия, чрезмерное увлечение альтернативными диетами, применяемые для снижения массы тела.

Немаловажной причиной дефицита пищевых веществ в рационе является то, что современные продукты питания бедны незаменимыми питательными веществами и минорными биологически активными компонентами. Даже натуральные продукты растительного и животного происхождения значительно потеряли в своей ценности за последнее столетие, не говоря уже о продуктах промышленного производства.

В результате проведенных нами исследований установлено, что имбирь является ценным источником минеральных веществ, а в частности: магния (184 мг/100г), фосфора (148 мг/100г), кальция (116 мг/100г). Для сравнения это в несколько раз больше, чем в плодовоовощном сырье. Поэтому целесообразно использовать имбирь для сбалансирования готовых сокодержущих напитков по минеральному составу, а в частности по соотношению Ca:Mg:P(1:1,5:0,5).

При выборе составляющих компонентов сокодержущих напитков с добавлением имбиря основными критериями являлись: требования СТБ 965-2008, величина pH и сбалансированность по соотношению Ca:Mg:P (1:1,5:0,5).

При разработке рецептур сокодержущих напитков в качестве сырья использовались пюре полуфабрикаты из яблок, груш, моркови, чёрной смородины, а также сок из имбиря.

Оптимальное соотношение компонентов определяли по трехфакторному эксперименту. Для примера расчета был взят напиток яблочно-грушево-чёрносмородиновый с добавлением имбиря. Были выбраны следующие факторы:  $x_1$  – содержание сока имбиря (%),  $x_2$  – содержание чёрносмородинового пюре(%),  $x_3$  – содержание яблочного пюре (%). Эти факторы влияют на оптимальное соотношение Ca:Mg:P ( $y_1$ ) (1:1,5:0,5). Получено уравнение регрессии, описывающее оптимальное соотношение компонентов в напитке:

$$Y_1 = -1,481 + 0,195 X_1 + 0,591667 X_2 + 7,68333 X_3 - 0,0208333 X_1 X_2 - 0,416667 X_1 X_3 - 0,625 X_2 X_3$$

Таким образом, на основании данных исследований нами были разработаны рецептурные соотношения компонентов сокодержущего напитков «Лёгкий» и «Свежесть», основными компонентами которых являются яблочное пюре, грушевое пюре, чёрносмородиновое пюре, морковное пюре, сок из имбиря, сахарный сироп, лимонный сок и подготовленная питьевая вода.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Черепанова А.В.

## **ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ**

**Жураківська М.В., аспірант кафедри ТПВ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Початок ХХІ століття охарактеризувався різким зростанням уваги наукової громадськості до проблем харчування і підняття їх на рівень міжнародних організацій. Величезний інтерес до цих проблем диктується соціальними та медичними аспектами, наявністю в світі значної нестачі харчових ресурсів, зокрема білка, постійністю дії і ви-

значальним впливом фактора харчування на стан здоров'я населення і можливістю істотного виправлення становища, за умови використання рекомендацій і практичних висновків науки про харчування. Знаходження додаткових джерел білка і шляхів його раціонального використання являє собою один із важливих напрямків, в якому висновки науки про харчування можуть надати значний вплив на науково-технічний прогрес.

Риба та продукти її переробки відіграють важливу роль у харчуванні людини як джерело повноцінного тваринного білка, легкозасвоюваних жирів, жиророзчинних вітамінів, мікроелементів та незамінних амінокислот в найсприятливішому співвідношенні. Значення риби як об'єкта харчування не залишається незмінним в усі часи і епохи розвитку рибного промислу, а разом з цим останнім у міру поліпшення шляхів сполучення, проникнення техніки і знань в рибпромислове життя воно зростає і збільшується. Просторово і матеріально обмежений промисел, звичайно, не міг дати тої величезної кількості рибних продуктів, на яку пред'являла свої вимоги все більш зростаюча потреба в рибному харчуванні людства. Наскільки велика світова потреба в рибі в даний час, можна бачити з того, що на ринки всіх країн щорічно вивозиться колосальна кількість риби, що вимірюється не менш ніж 130 мільйонів центнерів. На сьогоднішній день обсяг ринку риби та морепродуктів постійно зростає. Галузь готової до вживання рибної продукції сьогодні можна з певністю назвати конкурентною.

У практиці виробництва харчової продукції в нашій країні і за кордоном широко застосовуються різні білкові продукти тваринного і рослинного походження для підвищення харчової цінності, фізико-хімічних та структурно-механічних показників якості, а також для заміни високоцінних білків на недорогі. Підвищення якості рибопродукції можливе за рахунок введення різних наповнювачів, вторинних високобілкових продуктів переробки тваринної і рослинної сировини і інших стабілізаторів структури, а також за рахунок покращення показників якості технологічної води, яка є невідомою складовою технологічного процесу. Це може бути досягнуто використанням тузлуків, приготованих на воді, обробленій полімерним реагентом комплексної дії. Використання полімерного азотовмісного біоцидного реагенту неокислювальної дії призвело до покращення мікробіологічних показників тузлуку та органолептичних показників рибної продукції. Питання оптимізації управління у рибній галузі, вдосконалення технології та умов обробки води на рибопереробних підприємствах, які своєю метою ставлять виготовлення безпечної рибопродукції з хорошими смаковими властивостями та здійснювати ефективно водокористування є надзвичайно важливим.

Науковий керівник – д-р мед. наук, професор Стрікаленко Т.В.

## **ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО**

**Ніконова І.С., студентка ІV курсу агрономічного факультету  
Херсонський державний аграрний університет, м. Херсон**

Рослинні масла – важливий продукт харчування, оскільки мають високу харчову цінність та невисоку собівартість. Світове виробництво рослинної олійної сировини становить близько 200 - 230 млн т на рік. Сфера практичного застосування олії залежить від її технологічних властивостей, які визначаються хімічним складом.

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Турпурова Т.М.....	88
БЕТА-ГЛЮКАН ДРІЖДЖІВ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Шапкіна К.І., Кудряшова Ю.Є.....	90
НЕЙТРАЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ НАДЛИШКУ ВІЛЬНИХ РАДИКАЛІВ БІОКОМПОНЕНТАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Гавриленко В.К.....	91
МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД У СТАНОВЛЕННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Ворков Є.Р.....	92
СПЕЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ СТРАВ «ЗДОРОВОГО» ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ МОЛОДІ	
Калугіна Ю.Г.....	93
ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК ГРИБНОГО ПОРОШКА НА ФОРМИРОВАНИЕ АРОМАТА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
Власова М.В.....	94
ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ЛИСТКОВОГО ТІСТА РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
Борисенко С.В.....	95
ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ УКРАИНЫ	
Кожина А.С., Медведева М.С.....	96
ПАСТОПОДІБНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ ТОПНАМБУРА	
Буланша Н.А.....	97
С-ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ СОКІВ ІЗ М'ЯКОТТЮ	
Дьяков О.В.....	98
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБОЛОЧЕК ЗЕРНА ГОРОХА	
Полынькова Н.Э.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КРУПИ З ПРОСА У ЛІКУВАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ	
Калаянова В.В.....	100
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИМБИРЯ	
Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В.....	101
ЗНАЧЕННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Жураківська М.В.....	102
ОСОБЛИВОСТІ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СОРТІВ ЛЬОНУ ОЛІЙНОГО	
Ніконова І.С.....	103
ОЦІНКА ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЖИРІВ ПЕРСПЕКТИВНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
Носова Н.Ю.....	105

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