

**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

вини, практично необмежений асортимент; відсутність терміну дозрівання; відсутність соляних басейнів; збільшення виходу готового продукту.

Метою створення технології функціонального м'якого сиру є підвищення його біологічної цінності, насичення новими корисними властивостями. У якості рослинних добавок використовували базилік, гриби та насіння льону.

Базилік володіє протизапальними, спазмолітичними властивостями, а його ефірне масло має бактерицидні властивості. Білі гриби мають здатність стимулювати секрецію травних залоз, допомагають в боротьбі з раковими захворюваннями, лецитин перешкоджає відкладенню холестерину, оказувати дію на імунну систему, створюючи тим самим інфекційний, вірусний, бактерицидний, грибковий, канцерогенний бар'єри. Завдяки унікальному складу льняне сім'я можна рахувати нутрицевтиком, тобто продуктом, що оздоровляє організм людини. Льняне насіння – одне з багатющих джерел лігнанів. Ці з'єднання, широко поширені на рослинному світі, здатні захищати організм від деяких видів гормонально залежних онкологічних захворювань, зокрема, раки молочної і передміхурової залоз.

На першому етапі досліджень базилік і гриби вносилися в сухому вигляді у співвідношенні 1:2 до сирного згустку в наступних дозах: без додавання добавки; 0,5; 1; 1,5 %. Усі зразки сиру мали нормовані фізико-хімічні показники. З підвищенням дози внесення рослинної добавки, титрована кислотність дослідних зразків зменшується, а вміст вологи підвищується. За результатами досліджень встановлено, що найбільше оптимальним зразком для виробництва сирів термокислотної коагуляції, є доза внесення 1 %. Вони мають нормовані фізико-хімічні, реологічні та високі органолептичні показники. Суміші мають пластичну консистенцію, ніжний смак, в порівнянні з іншими зразками сиру.

На другому етапі досліджень до сирного згустку вносили насіння льону у кількості 0,5; 1; 1,5; 2 % та без додавання добавки. Встановлено, що всі зразки мали нормовані фізико-хімічні показники. При внесенні добавки у кількості 1,5 – 2 % консистенція продукту стає крихкою, сильно відчуються частинки насіння, що погіршує смакові якості продукту. При внесення 1 % насіння льону – виражена наявність добавки, консистенція доволі м'яка, характерна для даного вигляду сиру. При внесення 0,5 % – смак сиру кисломолочний, ніжний, відчувається наявність добавки, консистенція м'яка, ніжна, характерна для даного вигляду сиру.

Таким чином, найбільш оптимальним дозою для виробництва м'яких сирів термокислотної коагуляції є зразки з долею внесення льняного насіння 0,5 – 1 %.

Науковий керівник – асистент Романченко С.В.

ПРИМЕНЕНИЕ НОВОГО СПОСОБА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

**Кузьменко А.В., студент III курса факультета ПТ
Луганский национальный аграрный университет, г. Луганск**

О пользе мяса птицы известно с давних времен. Более полутора тысяч лет назад дикие предки кур были завезены в поселения на берега Черного моря. В наши дни значение мяса птицы в питании населения Украины с каждым годом возрастает.

В курином мясе содержится большое количество белков, в которых находится 92 % необходимых человеку аминокислот. Жиры имеют низкую температуру плавления и на 93 % усваиваются организмом. Куриное мясо содержит много фосфора, серы, кальция, селена, меди, магния, железо в легкоусвояемой форме, а также витаминов группы В (В₂, В₉, В₁₂). Витамина В₆ в мясе кур гораздо больше, чем в арахисе, черной фасоли, брокколи. Мясо птицы – диетический продукт, обладающий небольшой энергетической ценностью, поэтому часто используется в детском и лечебно-профилактическом питании.

Огромное значение при производстве продуктов имеет способ обработки. Современный темп жизни, нехватка времени обусловили повышение интереса к полуфабрикатам из мяса птицы высокой степени готовности. Промышленным предприятиям для производства такой продукции требуется высокотехнологическое оборудование, способное обеспечить широкий ассортимент стабильного гарантированного качества. Использование термической обработки в промышленности приводит к снижению выхода, пищевой ценности продуктов, образованию вредных канцерогенных веществ.

В наше время в развитых странах используется революционная технология стерилизации свежих пищевых продуктов при помощи высокого гидростатического давления, благодаря которой продукты не подвергаются разрушительному воздействию высоких температур, сохраняется вкус, структура, цвет и питательные вещества.

С помощью этой технологии перерабатывающие предприятия могут значительно уменьшить применение химических консервантов или избежать его, сокращая таким образом расходы и выпуская чистую, натуральную и экологическую продукцию, востребованную покупателями.

Для изучения влияния данного способа на мясо птицы охлажденное филе цыплят бройлеров упаковали под вакуумом и обработали давлением 500 и 600 МПа в течение 10, 20 и 30 мин на экспериментальной установке в лаборатории Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михайла Туган-Барановского.

После проведенных органолептических, физико-химических, микробиологических исследований пришли к заключению, что обработка мяса птицы давлением 600 МПа в течение 20 мин не снижает выход продукта, имеет высокую органолептическую оценку. Срок хранения такого продукта при 0...2°С составляет не менее 30 суток.

Таким образом, обработка высоким давлением открывает большие возможности для технологии приготовления пищевых продуктов. Практические исследования могут позволить производить новые и интересные продукты, в которых функциональные возможности и безопасность очень важны.

Научный руководитель – ассистент Прокопенко И.А.

ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ СОЕВЫХ СОУСОВ

**Котляр О. И., студентка IV курса факультета МТТД
Донецкий национальный университет экономики и торговли
им. М. Туган-Барановского, г. Донецк**

В последнее на время отечественном рынке расширился ассортимент соусов, в том числе соевого. Указанная тенденция не всегда свидетельствует о качестве нового продукта, поэтому исследование соевого соуса различных производителей, представ-

АМІНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ІЗОЛЯТУ РІПАКОВОГО ШРОТУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО КОМПОНЕНТУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Стинська І.В.....	122
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯКИХ СИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кобринська Є.С.....	123
ПРИМЕНЕНИЕ НОВОГО СПОСОБА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Кузьменко А.В.....	124
ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ СОЕВЫХ СОУСОВ Котляр О.И.....	125
ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОМАТНИХ СОУСІВ Ярмоленко А.В.....	127
ОПТИМІЗАЦІЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ МОЛОЧНОЇ ОСНОВИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ КИСЛОМОЛОЧНОГО ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Романченко С.В.....	128
ИССЛЕДОВАНИЕ СОКОВ ГРАНАТОВЫХ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА Махов М.С., Зайцева М.А.....	129
АНАЛІЗ ПЕРСПЕКТИВ ВПРОВАДЖЕННЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦІ НА ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Зайцев Р.Я.....	130
РОЗРОБКА ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ ІЗ ЛИСТЯ ЗИЗИФУСУ (ZIZIPHUS JUJUBA) Ярмоленко А.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ГІДРОЛІЗУ ІНУЛІНУ В ПРОЦЕСІ ВИГОТОВЛЕННЯ ЦУКАТІВ З ТОПІНАМБУРА Золовська О.В.....	132
ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО ФАРШУ Назаренко І.А.....	133
ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ЦИКОРІЮ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Переверзева І.О.....	134
ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПРІСНОГО ТІСТА ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ Нефедов Ю.О.....	135

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