

**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**

## ПАКУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ «БАР'ЄРІВ» ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Синиця О.В., студентка ОКР «Магістр» факультету ТХПШКЗЕтаТ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна

Проблема максимального збереження м'ясної сировини і харчових продуктів на усіх етапах їх виробництва, зберігання, транспортування і реалізації, включаючи домашні умови, в даний час не втрачає своєї актуальності. За деякими оцінками, до 25% виробленого в світі продовольства зазнає пагубної дії тільки пліснявих грибів.

Існуючі способи збереження харчових продуктів і запобігання їх мікробіологічного псування поділяють на три групи: фізичні, хімічні та біологічні.

До фізичних способів відносять температурний (високий та низький) вплив, висушування, вакуумування і т.п. До хімічних - соління, копчення, маринування, застосування консервантів тощо. До біологічних - обробка стартовими і біозахисними культурами, використання бактерицидів і т.д. Кожен з цих способів має певні обмеження при виробництві того чи іншого продукту внаслідок їх впливу на органолептичні властивості і харчову цінність, а також технічної можливості бути реалізованими.

Наукові дослідження в галузі забезпечення безпеки харчових продуктів сьогодні орієнтовані як на пошук нових потенційних «бар'єрів» та вивчення їх застосовності, так і можливості комбінування їх з іншими традиційними «бар'єрами». Коректне розуміння наявності та взаємодії різних бар'єрів сприяє появі ефекту взаємного посилення їх дії, які забезпечують мікробіологічну стабільність в процесі зберігання виробів з пролонгованими термінами придатності, покращують показники якості та підвищують безпеку м'ясних продуктів.

Одним із важливих «бар'єрів» який обмежує або виключає розвиток мікроорганізмів в м'ясних продуктах в процесі зберігання, а також для подовження їх термінів придатності є використання вакуумної упаковки.

Пакування - важлива ланка будь-якого технологічного процесу, яка в значній мірі визначає якість виробленого продукту.

Основними функціями будь-якої упаковки є запобігання негативних змін складу, зовнішнього вигляду, запаху і текстури продукції, перешкода накопиченню патогенних мікроорганізмів або токсичних речовин і, як результат, продовження терміну придатності продуктів. Упаковка для м'ясних продуктів повинна перешкоджати дегідратації, окисленню ліпідів і протеїнів, змін кольору і аромату продукції.

Упаковка необхідна для збереження товару, запобігання погіршенню його властивостей при перевезенні, зберіганні та використанні, зменшення природних втрат, забезпечення зручності використання.

Під час зберігання в м'ясному продукті відбуваються складні біохімічні та мікробіологічні процеси, які не тільки знижують якість продукту, погіршують зовнішній вигляд, а й можуть викликати у людей харчові отруєння, дисбактеріоз, алергічні реакції, порушення обміну речовин і часто роблять продукти непридатними для вживання в їжу. Тобто, щоб збільшити термін придатності продукту потрібно знищити або нейтралізувати ці мікроорганізми.

Під час пакування відбувається повторна контамінація поверхні м'ясних продуктів, що може стати стартовою умовою для подальшого розвитку мікрофлори. Тому

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

представляються доцільним проведення наукових дослідів, які спрямовані на пошук і розроблення нових способів подовження терміну придатності делікатесних м'ясних продуктів на основі бар'єрних технологій.

Науковий керівник – к.т.н. Шарпе Г.О.

## ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Сиротюк Н.П., студент ОКР «Магістр» факультету ХТ та УЯП АПК, Національний університет біоресурсів та природокористування України м. Київ, Україна

У виробництві напівфабрикатів застосовують харчові добавки, які використовуються з метою покращення харчових властивостей продукту.

Обрана нами харчова добавка – плоди розторопші плямистої (*Silybummarianum*) подрібнені є унікальною та актуальною через її лікувальні та корисні властивості. З метою комплексного дослідження було встановлено кількісний вміст в ній основних речовин (таблиця 1), що дає змогу збагатити кінцевий продукт комплексом поживних речовин. Крім того додавання розторопші у продукт не змінює його смакових властивостей, та не втрачає поживних речовин у процесі термічної обробки.

Таблиця 1 - Хімічний склад плодів розторопші плямистої (*Silybummarianum*)

Найменування показника	Кількість, г/на 100 г
Вміст вологи	4,8±0,3
Вміст жиру	21±0,4
Вміст білку	27±0,3
Вміст вуглеводів:	
клітковини	26±0,2
полісахаридів	16,7±0,1
Вміст золи	5±0,2

Плоди розторопші містять: ліпіди (до 32 %) і ефірні олії (0,08 %), смоли, слизи, біогенні аміни, флавоноїди, а також макро- та мікроелементи Крім того, до їх складу входить до 27 % білка, який містить 18 амінокислот (треонін, лізин, гістидин, аргінін, валін, метіонін, ізолейцин, лейцин, фенілаланін, триптофан). Вітамінний ряд розторопші дуже багатий, у її складі присутній вітамін А, F, D, К, Е, а також вітаміни групи В (В1, В2, В3, В4, В5, В6, В12).

Найціннішою складовою розторопші плямистої є сполука силімарин, яка складається із флавоноїдів: силібініну, силідіаніну і силікрістіну. Найбільш активним з них є силібінін.

Силібінін – сильний антиоксидант, прискорює відновлення мембран печінкових клітин, блокує ряд токсичних речовин та не дає їм змоги потрапити всередину клітин печінки, а також зв'язує вільні радикали та не дозволяє їм руйнувати оболонки (мембрани) клітин печінки.

PRACTICAL ASPECTS OF ADDING POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN DAILY DIET	
Patiukova N.S. ....	169
SECONDARY FISH RESOURCES AS SOURCES OF VALUE FOOD FIBERS	
Parelulko V.S. ....	170
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Савчак Є.М. ....	171
ЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В. ....	172
ПАКУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ «БАР'ЄРІВ» ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В. ....	174
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Сиротюк Н.П. ....	175
КОРИСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ	
Сорокін І.С. ....	176
ВПЛИВ КОМПЛЕКСНИХ СУМІШЕЙ В СКЛАДІ РОЗСОЛІВ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ СОЛЕНИХ ПРОДУКТІВ	
Яйчук М.М. ....	177

#### РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

СПЕЦІАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Антюшко Д.П. ....	180
THE BIOLOGICAL VALUE OF DIETARY SUPPLEMENTS WITH THE RAPANA BLACK SEA	
Babanina L.O. ....	181
THE EFFECT OF RED WINE DYES ON HUMAN HEALTH	
Belkin E.S. ....	182
СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Валевська Л.О., Соколовська О.Г. ....	183
БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ШЛЯХУ ДО ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ	
Волинська Л.С. ....	184
ДОСЛІДЖЕННЯ СТАВЛЕННЯ МОЛОДІ ДО ПИТАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГМО В УКРАЇНІ	
Гармаш Л.Г. ....	185

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**