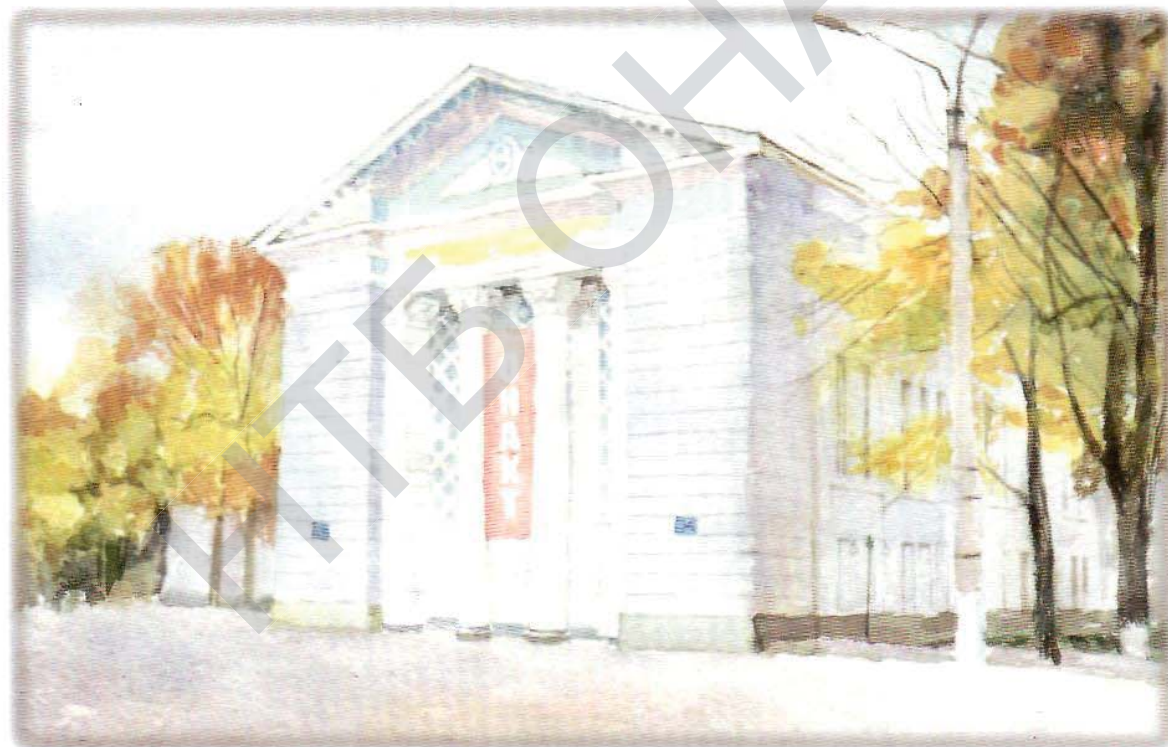


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

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

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

Отже, використання ЕВРП у технології віденських вафель та бісквіту дозволить не тільки отримати високоякісні вироби, які мають функціональне значення, але й зменшити витрати яйцепродуктів.

Наукові керівники: д-р техн. наук, професор Іоргачова К.Г.,
канд. техн. наук, доцент Макарова О.В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СВИНИНИ

Цигура В.В., аспірант кафедри ТМР і МП
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Харчові продукти є важливим показником, що впливає на стан здоров'я людей. Виробництво високоякісних продуктів харчування – актуальне завдання державної політики в області здорового харчування населення країни.

Свинина відноситься до цінних харчових продуктів, так як володіє високою біологічною та харчовою цінністю. Свинина калорійна, ніжна, соковита, смачна, добре піддається кулінарній обробці, можна виробляти корейки або грудинки, робити різні ковбаси і копченості. У ній міститься менше води ніж в яловичині і в той же час м'ясо відрізняється високим вмістом повноцінного білка, незамінних амінокислот, а також жирова тканина містить в своєму складі поліненасичені жирні кислоти.

Рівень повноцінності та якості свинини залежить багато в чому від рівня збалансованості раціону харчовим та біологічно активним речовинам. Адже відомо, що саме через корм відбувається найтісніший взаємозв'язок тварини з навколишнім середовищем. Тому, завдяки організації раціональної годівлі свиней можна отримати сировину високої якості для виробництва м'ясопродуктів.

Вітчизняні та закордонні науковці постійно працюють над підвищенням та стабілізацією якості та технологічних властивостей продукції тваринництва, зокрема над якістю свинини. Але є ще досить невирішених проблем.

Наші дослідження були направлені на покращення технологічних властивостей м'яса свиней. Особливої уваги заслуговує ступінь впливу режиму годівлі свиней на якість отриманих туш та фізико-хімічні показники якості шпику та м'яса.

Експериментальну частину досліджень проведено в умовах ТОВ Агрофірми «Вперед» Сумської обл., м'ясокомбінату ВАТ «Охтирський м'ясокомбінат» (контрольний забій піддослідних тварин та відбір зразків найдовшого м'яза спини та підшкірного сала) між кафедральною лабораторією факультету харчових технологій Сумського НАУ (дослідження фізико-хімічного складу найдовшого м'яза спини та підшкірного сала).

Об'єктом дослідження був молодняк свиней породи ландрас, відгодівлю проводили до маси 120кг. (I контрольна, II, III дослідні групи).

Якість продуктів забою визначали після 24 годинного дозрівання в холодильній камері при температурі 2 ± 2 °С.

У відібраних зразках визначали: масову частку вологи – шляхом висушування м'яса до при температурі 150 ± 2 °С, %; загальний азот – за методом К'ельдаля, %; – жир шляхом екстрагування в апараті Сокслета, %; «сиру золу» - шляхом спалювання зразка

в муфельній печі при температурі 500-600 °С, %; вологоутримуючу здатність м'яса, %; вологозв'язуюча здатність м'яса – прес-методом, %; емульгуючі здатність та стабільність емульсії, %; – активну кислотність (рН); ніжність м'яса, с.

Дослідження показали, що фізико-хімічні показники якості м'яса від дослідних груп мали кращі показники в порівнянні з контрольною.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Віннікова Л.Г.

КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Тарасова Н.С.....	239
ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР Бомбик Ю.С.....	240
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН Кузьменко Ю.Я.....	241
ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ БЛИХ КОРЕНІВ Тимошук Л.О.....	242
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СТРОКА РЕАЛИЗАЦИИ Ткаченко Н.С.....	243
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ РИБИ Фігурська Л.В.....	244
НАТУРАЛЬНІ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ЦУКРУ Федоренко О.В.....	245
ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНО-МОРКВ'ЯНОГО ФАРШУ Філатова К.С.....	246
ПІНОПОДІБНІ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Хаванов В.О., Нікітіна О.В.....	248
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СВИНИНИ Цигура В.В.....	249
АНАЛІЗ ВМІСТУ БАРВНИКІВ У СКЛАДІ МАРМЕЛАДУ Чікунова А.С.....	250
ВИВЧЕННЯ СОРБЦІЙНОЇ ЗДАТНОСТІ КАВОВОГО ШЛАМУ Чорна О.О.....	251
ПІДВИЩЕННЯ СТАБІЛЬНОСТІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН БЕТА-ГЛЮКАНОМ ДРІЖДЖІВ Шапкіна К.І.....	252
ЯЧМІННЕ БОРОШНО ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНА СКЛАДОВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Фатеева А.С., Шарко О.І.....	253

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969