МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

до 120-річчя Одеського національного технологічного університету

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

6 жовтня – 8 жовтня 2022 року

м. Одеса

НТБ ОНТУ

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори: О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко
доктори екон. наук, професори Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
доктор техн. наук, доцент А.В. Макаринська
канд. істор. наук, доцент А.О. Соловей
канд. біол. наук, доцент О.Л Гаркович.
канд. фіз-мат. наук, доцент Ю.К.Корнієнко
канд. техн. наук, доценти Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет
Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеський національний технологічний університет, 2022

НТБ ОНТУ

Among the domestic products of canned baby food, a lot of fruit, vegetables, meat puree preserves are manufactured. However, the most experts in the field of hygiene recommends to include in the nutrition of a 6-8 months child some fish. Fish is a source of complete and easily digestible protein, essential amino acids for the child's body (Arginine) and polyunsaturated fatty acids.

The recipes of fish growing canned baby food with original taste and composition were drawn after the calculations, which will meet the daily needs of the child's body in key nutrients, vitamins, macro- and microelements.

The peculiarity of the production of canned fish baby food - is the lack of salt and use technological processes which can save as many beneficial nutrients and improve nutritional value.The prospects of this direction is diversifying the range of baby food. The commercial development of new formulations and technologies other than social need will profit.

The industrial production of canned food for babies fish is a new direction in the fish-canning industry.

With the introduction of plant material in the recipe increases the balance of the product achieves high nutritive value and biological value and improve the organoleptic properties of canned baby food.

Scientific supervisor Ph.D., Associate Professor Palamarchuk A.S.

BRAN AS A COMPONENT OF A HEALTHY DIET

Fugol V.G., 3rd year student, faculty of technology and commodity science of food products and food business Odessa National Technological University, Odessa

In the production of flour from grains of wheat, rye and other cereals, from 15 to 25% of bran is obtained by weight of the original grain. The outer shells of the grain, the germ of the grain and partially the central sections of the grain pass into the bran. Compared to the original grain and flour from this grain, bran contains much more cellulose, hemicellulose, lignin, protein, vitamins, polyunsaturated fatty acids, and phospholipids. The fractional composition of bran protein is much better than the fractional composition of flour protein. This protein is more complete and digestible. Grain minerals such as phosphorus, potassium, magnesium and others are

also concentrated mainly in bran. Back in the 19th century, the famous scientist Justus Liebig wrote that "The separation of bran from flour is a luxury for nutrition, more harmful than useful." Although this has been known for a long time, bran has traditionally been removed from flour and used primarily for animal feed. As a rule, bran is 35-40% in combined feed.

The reason for the removal of the bran is the rapid rise in acid and peroxide values in the unrefined flour. Wheat and rye bran contains about 4 grams of fat per 100 grams, while oat bran contains up to 7 grams of fat. These fats go rancid and thus the shelf life of the flour is drastically reduced. With the increase in the consumption of refined flour, diseases have appeared that are directly related to the lack of food bran in the diet. Such diseases are called the "disease of civilization".

Bran has a beneficial effect on the functioning of the gastrointestinal tract. They adsorb toxic substances, the polysaccharides in the bran bind moisture and put pressure on the intestinal walls, and the coarser fibers perform mechanical cleansing of the intestines. A link has also been established between the consumption of bran and a decrease in diseases of the cardiovascular system.

In addition to the direct effect of bran on the body, they are a habitat and food for bacteria. Lactic acid, propionic and other bacteria create a favorable pH, produce various organic acids and vitamins. The symbiosis of the human body and microorganisms is necessary for the correct functioning of the whole organism. Lack of symbiotic digestion leads to metabolic disorders and, subsequently, to serious diseases.

Daily consumption of bran reduces the risk of diseases of the gastrointestinal tract, up to cancer of the stomach, rectum. Influence of bran is important for all body systems due to the total cleansing of harmful components both in the incoming food, as well as from those that were formed in the body.

Bran consumption is relevant for all walks of life, for all ages, for men and women. It is especially important to pay increased attention to the enrichment of the diet with bran for people who suffer from diseases associated with metabolic disorders, digestion.

Scientific supervisor Ph.D., Associate Professor Patyukov S.D.

HTBOHTY

КОРИСТЬ СИРУ МОЦАРЕЛЛА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я
Ткаченко Т.А. ……..... 106

БЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ ЖИРОВОЇ СИРОВИНИ
Чудік Р.І. ……..... 107

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КОРОВ'ЯЧОГО ТА ОВЕЧОГО МОЛОКА-СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКИХ СИРІВ
Чумаченко Д.С., Ткач Д.О. …….. 109

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ..... 111

STUDY OF THE ACTIVITY OF FRESHWATER FISH MUSCLE TISSUE ENZYMES IN THE TECHNOLOGY OF DRIED FISH PRODUCTS
D.Gorbenko……..... 111

FISH RAW - A HEALTHY BASIS FOR CANNED BABY FOOD
Tutova V. ……..... 113

BRAN AS A COMPONENT OF A HEALTHY DIET
Fugol V.G. ……..... 114

ACOUSTIC METHODS OF PROCESSING MEAT PRODUCTS
Tagirov R.A. ……..... 116

РИБНІ КОНСЕРВИ - ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ НУТРІЄНТІВ В ХАРЧУВАННІ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ
Кравченко О.О., Білан О.В. …… 117

РИБНІ ПРЕСЕРВИ - БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ АЗОТОВМІСНИХ РЕЧОВИН
Будяк В.І. ……..... 118

КОПЧЕНА РИБНА ПРОДУКЦІЯ - СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ
Рись М.О., Георгієв В.С. ……. 120

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОМБІНОВАНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ 122
Петров Д.С. …….....

НТБОНТУ