

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

прилипає до фаршевих суміші. Остання набуває забарвлення, характерну для крабового м'яса.

За допомогою спеціального механізму плівка щільно обертається навколо джгута і при цьому термозварювальна. Пофарбований і упакований джгут з фаршевої маси порціонується на палички довжиною 100...105мм, які направляють на варіння і охолодження. Варять палички при температурі 92 ° С протягом 15 хв, охолоджують до температури 20...25 ° С протягом 10 хв. Палички по кілька штук фасують в пакети з полімерної плівки і герметично упаковують під вакуумом. Термін зберігання крабових паличок при температурі не перевищує мінус 1 мінус 5 ° С до 72 год, при температурі, мінус! 8 ° С - не більше 30. добу. Готові крабові палички по зовнішньому йду, смаку і аромату нагадують натуральне м'ясо краба.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Паламарчук А.С.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Степанова В.В., студентка VI курсу факультету ХТгаУЯП АПК
Національний університет біоресурсів і природокористування
України, м. Київ**

Дитяче харчування - продукт, з яким у різний час стикається більшість українських сімей. Здорове харчування дітей є необхідною умовою для їхнього нормального росту, фізичного і нервово-психологічного розвитку, стійкості до інфекцій та інших несприятливих факторів зовнішнього середовища.

Важливість цього продукту пояснюється тим, що в його складі зібрані такі важливі для дитини компоненти, як білки, жири, вуглеводи, вітаміни і мікроелементи. У той час, як в грудному молоці цей баланс може бути порушений через вплив негативних факторів зовнішнього середовища.

На сьогодні забезпечення ринку України продуктами дитячого харчування вітчизняного походження є неповним. Досить велику частку імпортової продукції складають товари таких категорій: дитячі молочні суміші, соки та пюре, а також повністю імпортується консервована продукція на м'ясній та рибній основі.

Таким чином, у сучасних умовах особливої актуальності набуває проведення досліджень стану ринку дитячого харчування, його асортименту в Україні та виявлення основних тенденцій і проблем галузі з метою визначення шляхів створення нової продукції з покращеними споживчими властивостями.

Метою роботи є розширення асортименту консервів на рибній основі, призначених для харчування дітей і адаптованих до віку, особливостей розвитку та фізіологічних потреб дитячого організму. Дана технологія відкриває великий спектр роботи, а комбінування різних овочевих компонентів дозволяє підвищити не тільки органолептичні показники, хімічний склад, структурно-механічні властивості, а й дозволяє збагатити продукт життєво необхідними для організму дитини поліненасиченими жирними кислотами, незамінними амінокислотами та мікроелементами – йодом, бромом, залізом та ін.

Використання рибної сировини для дитячого харчування дозволяє збагатити продукт життєво необхідними для організму дитини поліненасиченими жирними кислотами, незамінними амінокислотами та мікроелементами – йодом, бромом, залізом та ін.

Ця тема є актуальною і потребує розробки з метою отримання продуктів лікувально-оздоровчого призначення для хворих дуетей на целіакію, адаптованих до віку, особливостей розвитку і фізіологічних потреб дитячого організму.

Список використаних джерел

1. Дитяче харчування. Повний довідник / Подколзина В.А., Лазарева Г.Ю., Муллаярова Е.А., Вороніж: Наукова книга, 2013. - 830 с.
2. Лікувальне харчування при непереносимості глютену у дітей: навч.-метод. посібник / І. І. Савановіч, А. В. Сікорський. - Мінськ: БДМУ, 2013. - 26 с.
3. Руденко В. На радість малышу / В. Руденко // FOOD Technologies – 7(91) 2018. – № 6.

Науковий керівник - канд. техн. наук,
доцент Голембовська Н.В.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Степанова В.В.....	239
М'ЯСО ТИЛЯПІ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ Тхоренко В.В., Морозовська Я.В.....	241
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КОНСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Фуголь А.Г.....	243
ВИКОРИСТАННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ Цисар І.В., Гроза А.О.....	244
ВПЛИВ КУНЖУТНОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС Шубіна Є.А.....	246
ХІМІЯ ТА МЕТОДИ АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ....	249
ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ БАРВНИКІВ E110 І E124 В НАПОЯХ МЕТОДОМ ФІРОРДТА Аношенкова Р.М.....	249
ОТРИМАННЯ КОМПОЗИТІВ НА ОСНОВІ МАНАНУ ТА ГІДРОЛІЗАТІВ БІЛКА Антонов Д.О.....	251
ОЦЕНКА ПОДВИЖНОСТИ НЕКОТОРЫХ ЭКОТОКСИКАНТОВ В СИСТЕМЕ «ПОЧВА-РАСТЕНИЕ» Жабина О.Н.....	253
ФЛУОРЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ КУРКУМІНА В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.....	255
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКЦИИ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.