

**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

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ, ЗБАЛАНСОВАНИХ ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ

Котляр Є.О., ст. викладач кафедри ТМЖіПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Одним із перспективних напрямків досліджень є вдосконалення технології і розробка рецептур м'ясних паштетів з додаванням купажованих вітамінізованих рослинних олій підвищеної біологічної цінності з метою покращення збалансованості жирнокислотного складу.

В процесі роботи розроблено чотири двокомпонентні купажі рослинних олій (табл. 1).

**Таблиця 1 – Жирнокислотний склад двокомпонентних купажованих олій
(співвідношення ω -6: ω -3 дорівнює 10:1)**

Склад ПНЖК, відн %	Зразки купажованих олій			
	Купаж №1 Сон. (79 %)+ льон (21 %)	Купаж №2 Сон. (73 %)+ ри- жій (27 %)	Купаж №3 Гарбуз (80 %)+ льон (20 %)	Купаж №4 Гарбуз (72 %)+ рижій (28 %)
Лінолева 18:2	57,61	56,79	54,29	52,82
а-ліноленова 18:3	6,19	4,99	5,68	5,37
ω -6: ω -3	9,3:1	10,4:1	9,6:1	9,8:1

Створено чотири рецептури паштетів з використанням розроблених купажів олій, які вносилися в рецептури у кількості 12-15 %. За контроль було обрано зразок паштету, який було виготовлено згідно з ДСТУ 4432:2005, що містив 15 % шпикю.

Як основну сировину в рецептурах паштетів ми використовували м'ясо курки, печінку курячу (які були попередньо бланшовані), яйця перепелині. Також у рецептуру дослідних зразків входили такі інгредієнти: сир тофу, манка, цибуля ріпчаста пасерована, морква пасерована, сухе молоко.

Обрана сировина та рецептура м'ясних запечених паштетів забезпечують дієтність продукту, високі органолептичні показники, а також збалансовують паштет за жирнокислотним складом.

Підібрані технологічні режими не впливають на зміну поліненасичених жирних кислот у купажах рослинних олій. А технологічна схема виготовлення купажованих олій не прискорює процес окиснення у рослинних оліях, оскільки зменшується площа контакту олій з повітрям під час їх перемішування.

Після встановлення оптимального складу рецептур та проведення лабораторних досліджень, згідно з обраною технологічною схемою, була виготовлена пробна партія паштетів м'ясних запечених на ПП «Маршалок». Купажі рослинних олій були апробовані на Одеському заводі кісточкових та рослинних олій.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Топчій О.А.

ВПЛИВ ДЕЯКИХ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ДЕЗІНТЕГРУЮЧИХ ФАКТОРІВ НА ВИХІД БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ФРАГМЕНТІВ ПЕПТИДОГЛІКАНІВ КЛІТИННИХ СТІНОК БАКТЕРІЙ Капустян А.І., Чорна А.....	166
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КАПКЕЙКІВ Карпюк Г.С.....	167
РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧОГО НАПОЮ «БАНАНОВИЙ СМУЗИ Касянчук А.В.....	168
ПЕРЕДУМОВИ КОНСТРУЮВАННЯ ВИРОБІВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА В ТЕСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кобеняк С.О.....	169
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СУХОЇ КАРТОПЛЯНОЇ ДОБАВКИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ ТІСЛОВИХ ЗАГОТОВОК Коваленко О.А.....	170
МЮСЛИ КАК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ПИТАНЯ Колесниченко І.Н.....	171
РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ КОНСЕРВІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Колісниченко В.О.....	173
ВИРОБНИЦТВО КАПСУЛЬОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ЯК ПРОДУКТУ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ Коротаєва Є.О., Неклеса О.П., Пивоваров П.П.....	174
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ, ЗБАЛАНСОВАНИХ ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ Котляр Є.О.....	175
ПРОРОЩЕНЕ НАСІННЯ ЛЬОНУ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У ТЕХНОЛОГІЯХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Краєвська С.П.....	176
ОПТИМІЗАЦІЯ УМОВ КУЛЬТИВУВАННЯ КАРОТИНСИНТЕЗУЮЧИХ ДРІЖДЖІВ Краєвська І.М.....	177
ИЗУЧЕНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ ИНУЛИНА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Крикливец Д.А.....	178
ПЕРСПЕКТИВЫ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ Крикливец Д.А.....	179

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