

**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

сивные умственные, психологические и физические нагрузки. Сыр Камамбер оказывает оздоровительное воздействие даже при таких тяжелых заболеваниях, как СПИД, онкология и туберкулез.

Использование голубых сыров в рецептуре инновационного мороженого актуально и способно разнообразить не только меню заведений ресторанного хозяйства, но и расширить ассортимент блюд лечебно-профилактической направленности.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Колесниченко С.Л.

## ЗМІНА ХАРАКТЕРИСТИК ФАРШУ ЗАЛЕЖНО ВІД КОНЦЕНТРАЦІЇ МАГНІЮ ТА ЗАЛІЗА У ТЕХНОЛОГІЧНІЙ ВОДІ

Пронькіна К.В., аспірант  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Органолептичні показники та ступінь окиснення ліпідів у готових продуктах мають значущу роль для визначення їх якості. Вплив на ці показники має наявність іонів магнію та заліза у воді. Негативний вплив цих іонів представлений у таблиці 1. Електроактивація води дозволяє знизити вміст іонів металів. Залізо та магній викликають підвищення окисного псування ліпідів та негативно впливають на органолептичні показники. У відповідності до дії іонів магнію та заліза були вибрані контрольні показники та проведені дослідження їх зміни при використанні електроактивованої води. Результати впливу електроактивованої води на ці показники наведено в таблиці 1.

**Таблиця 1 – Вплив магнію та заліза на властивості фаршу**

| Іон    | Негативний вплив                 | Показник                                       | Водопровідна вода       | Католіт                          | Аноліт                           |
|--------|----------------------------------|--|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Mg, Fe | каталізується окиснення ліпідів  | Кількість перекисних сполук (через 6 діб), % I | 0,026                   | 0,024                            | 0,019                            |
| Mg     | гіркий присмак готового продукту | органолептично (смак)                          | злегка гіркуватий       | властивий, злегка лужний присмак | властивий, злегка кислий присмак |
| Fe     | неприсмний запах виробу          | органолептично (запах)                         | властивий               | властивий, злегка лужний         | властивий, злегка кислий         |
|        | пігментація на розрізі виробу    | органолептично (вигляд на розрізі)             | пігментація не виявлена | пігментація не виявлена          | пігментація не виявлена          |

Отримані дані досліджень свідчать про незначне зниження окиснення ліпідів при використанні католіту та аноліту. При використанні аноліту кількість перекисних

сполук знижується найбільше, на 0,007 %. Органолептичні показники вказують на усунення гіркуватого присмаку при використанні католіту і аноліту, але проявляються злегка кислуватий та лужний присмаки у дослідних зразках. Це пов'язано з рН католіту, який становить 11,2 і аноліту – 2,6. Пігментації на розрізі не виявлено у жодного із зразків.

Із отриманих результатів можна зробити висновок, що використання електроактивованої води зі зниженою концентрацією магнію та заліза у воді позитивно впливає на властивості фаршу. Заміна водопровідної води електроактивованою у виробництві м'ясних продуктів може запобігти швидкому окисненню ліпідів, що в свою чергу може продовжити строки зберігання готових продуктів. Також за рахунок використання електроактивованої води можливе покращення органолептичних показників продуктів.

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

|   |     |
|---|-----|
| ПРИМЕНЕНИЕ ВОССТАНОВЛЕННОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СОМО В ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЛКОВОГО ТЕРМОКИСЛОТНОГО ПРОДУКТА<br>Шингарева Т.И., Павлистова Н.А..... | 208 |
| ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ: ПОЛЬЗА И ВРЕД<br>Парфинович К.В.....   | 209 |
| ПЕРСПЕКТИВЫ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ<br>Парфинович К.В.....   | 210 |
| ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ КАРТОПЛІ В ТЕХНОЛОГІЯХ ВІТАМІНІЗОВАНИХ ПРОДУКТІВ<br>Писарев М.Г.....   | 212 |
| ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ЛИСТЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА ТА БОРОШНА «ЗДОРОВ'Я» У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ<br>Поп Т.М.....                                     | 213 |
| РОСЛИННІ ДЕСЕРТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ<br>Поплавська С.О.....   | 214 |
| МОРОЖЕНОЕ КАК БЛЮДО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ<br>Пришебельская А.В., Харьковская А.П.....   | 215 |
| ЗМІНА ХАРАКТЕРИСТИК ФАРШУ ЗАЛЕЖНО ВІД КОНЦЕНТРАЦІЇ МАГНІЮ ТА ЗАЛІЗА У ТЕХНОЛОГІЧНІЙ ВОДІ<br>Пронькіна К.В.....  | 216 |
| СУПИ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ<br>Пушка О.С.....   | 217 |
| ПРОДУКТЫ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ<br>Райлян Ю.....  | 218 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АДАПТОГЕНОВ В СПОРТИВНОМ ПИТАНИИ<br>Константинов Д.М.....   | 219 |
| ГЕЛЕВІ ПРОДУКТИ – ПЕРСПЕКТИВНА ФОРМА ХАРЧУВАННЯ<br>Райчук Н.М.....  | 220 |
| СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ, ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я, ЯКІСТЬ ЖИТТЯ<br>Рудь У.М., Тиха К.Ф.....   | 221 |
| РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ<br>Рибалка А.Ю., Ковальчук А.В.....  | 223 |

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