

**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

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
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, 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

The use of infra- and ultrasonic processing can significantly reduce the duration of technological processes, reduce energy costs and increase productivity. At the same time, in order for the impact to be targeted, it is necessary to carefully study the effect of the type of processing on the constituent components of the substance and on the final properties of the finished product.

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

РИБНІ КОНСЕРВИ - ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ НУТРИЄНТИВ В ХАРЧУВАННІ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ

**Кравченко О.О. студентка III курсу факультету ТтаТХПіПБ
Білан О.В. студентка IV курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Їжа є одним з тих важливих факторів оточуючого середовища, що сприяє збереженню здоров'я, опірності шкідливим факторам навколишнього середовища, високій фізичній, психічній і розумовій працездатності, а також активному довголіттю. «Ні переїдання, ні голод і ніщо інше не добре, якщо переступити міру природи», – казав Гіппократ. Залежно від того, що ми їмо, таким будемо свій організм, подібно – який будівельний матеріал використовується, таким і є дім. Харчування є обов'язковою умовою існування організму.

Правильне харчування – перший ключ до здоров'я і доброго самопочуття, без яких важко досягнути максимальної працездатності.

Риба і гідробіонти – цінна сировина, яка містить повноцінні білки, незамінні амінокислоти, вітаміни, ліпіди і інші поживні речовини важливі для повноцінного функціонування організму людини. Білок гідробіонтів має більший відсоток засвоєння організмом, відповідно володіє більшою біологічною та енергетичною цінністю

Рибні консерви – це продукти, що розфасовані в герметично закупорену тару, залиті заливкою та піддані стерилізації. Консерви є найбільш стійкими при зберіганні продуктами переробки риби і гідробіонтів. За поживною цінністю і смаковим властивостям вони перевершують сировину, з якої виготовлені. Залежно від виду сировини, підготовки і способу обробки консерви ділять на натуральні, в томатному соусі, в маслі, паштети, пасти, фарші, рибоовочеві, з нерибної водної сировини.

Повноцінне харчування на протязі всього року можна забезпечити споживанням рибних консервів, які володіють високою харчовою цінністю, так як містять білки, жири, мінеральні речовини, характеризуються високим вмістом вітамінів. Консерви багаті на вітаміни, так 200 г консервів можуть забезпечити в середньому 4-10% добової потреби людини у вітамінах А, С, В₁ і В₁₂. Вітаміну В₂ в цих консервах значно більше, і 200 г консервів можуть задовольнити 10-30% добової потреби організму людини. Консерви є готовим продуктом для споживання в їжу, що не вимагає додаткової обробки. Приємний смак консервів заслужив визнання у населення. Герметичне закупорення і стерилізація сприяє довготривалому збереженню консервів.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Кушніренко Н.М.

РИБНІ ПРЕСЕРВИ - БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ АЗОТОВМІСНИХ РЕЧОВИН

**Будяк В.І. - студентка III курсу факультету ТтаТХПіПБ
Волковинська Е.С.- студентка IV курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Риба та морепродукти є одними з найважливіших компонентів їжі людини. Вони мають велике значення як джерело білків, жирів, мінеральних речовин, містять такі фізіологічні елементи, як калій, кальцій, магній, залізо, фосфор та комплекс необхідних для організму людини вітамінів.

Консервування посолом полягає в тому, що в тканинах риби створюється висока концентрація повареної солі. Розвитку гнильних бактерій перешкоджає концентрація повареної солі рівна 15%, тому при посол обмежують солоність готового продукту. Особливістю технології виробництва солоні риби є відсутність процесу теплової обробки, що дозволяє максимально зберегти всі біологічно активні речовини риби. Посол – це послідовний технологічний процес консервування риби повареною сіллю.

Пресерви – це солоні, пряні і мариновані продукції з гідробіонтів з додаванням різноманітних соусів або заливок і герметично закупорені у банки. Пресерви не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. При виготовленні пресервів додаються

КОРИСТЬ СИРУ МОЦАРЕЛЛІА 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 НУТРИЄНТІВ 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 Петров Д.С.	122