

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
78 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2018

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії
23 – 27 квітня 2018 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 12 від 24.04.2018 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

висушують і край її нижче стартової лінії занурюють в рухливий розчинник (або суміш розчинників), налитий в камеру. У міру просування розчинника вгору по шару сорбенту під дією капілярних сил іони елементів розташовуються на хроматограмі зонами відповідно до їх коефіцієнтами розподілу в даних умовах. Цей метод надзвичайно чутливий і дозволяє виявляти до ~ 0.5 мас % домішок [3,4].

Таким чином показана актуальність визначення вмісту біогенних амінів методом тонкошарової хроматографії.

Література

1. Buteau C., Duitschaever, C.L. & Ashton, G.C., 1984. A study of the biogenesis of amines in a Villard Noir wine. Am. J. Enol. Vitic. 35, – P. 228-236.

2. Bover-Cid, S. & Holzapfel, W.H., 1999. Improved screening procedure for biogenic amine production by lactic acid bacteria. Int. J. Food Microbiol. 53, – P. 33-41.

3. СанПин 42-123-4083-86 «Временные гигиенические нормативы и метод определения гистамина в рыбопродуктах».

4. Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів. – Введ. 06.05.2003. – К.: МОЗ України, 2003. – 26 с.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СОУСІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Ільєва О.С., канд. техн. наук., доцент

Одеська національна академія харчових технологій

Чатні – це індійське слово, яке позначає пікантні соуси і приправи для страв. Чатні бувають дуже гострі, гостро-кисло-солоні, кисло-солодкі. Чатні подають як до загального столу, так і як окрему страву. Його призначення - розкрити смак певного блюда, а також як доповнення до основних страв. Існує два способи приготування чатні: варіння і просте змішування шляхом перетирання продуктів. Чатні бувають різні по консистенції: густі, рідкі, пюреобразні. Варяться чатні в основному з фруктів, рідше з овочів. Ці приправи надають пікантність таким стравам, як: в'ялена курка, риба, окости і т.д. Солодкі соуси, нажаль, виробляються в значно меншій кількості, ніж майонези, кетчупи и інші соуси.



Рис. 1 – Чатні з фруктів



Рис. 2 – Чатні з томатів

Проблеми, з якими ми стикаємось в повсякденному житті – це складна екологічна ситуація, низький рівень життя та низька якість харчових продуктів. Ці проблеми призводять до таких наслідків, як алергічні реакції, навіть у новонароджених, збільшення онкологічних хворих, порушення функцій організму. Об'єкт досліджень наукової роботи – технологія солодких соусів на основі пюре з рослинної сировини і процес структуроутворення. Предмет досліджень роботи – соки і пюре, вичавки з рослинної сировини. Актуальність роботи – використання рослинної сировини з високими технологічними властивостями у виробництві харчових продуктів для: розширення асортименту; поліпшення органолептичних показників; підвищення реологічних властивостей; функціонально-технологічних показників.

Мета роботи – розробка науково обґрунтованої технології солодких соусів з використанням рослинної сировини.

Завдання досліджень: проаналізувати існуючий асортимент соусів, технологічні аспекти їх приготування та використання рослинної сировини для підвищення якості; дослідити особливості хімічного складу використаної рослинної сировини та вивчити вплив різних чинників на вміст біологічно активних речовин у сировині; розглянути можливість комплексної переробки рослинної сировини, запропонувати шляхи використання вичавок сокового виробництва в технології чатні та дослідити біологічну цінність, фізико-хімічні властивості та показники якості отриманих продуктів; обґрунтувати технологічні параметри виготовлення соусів та дослідити їх вплив на реологічні властивості та органолептичні показники готових продуктів; науково обґрунтувати технологію і рецептурний склад солодких соусів; дослідити якість і безпечність готових солодких соусів; розробити проекти нормативної документації на нові види солодких соусів.

КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ПЛОДІВ ЗІЗІФУСУ

Палвашова Г.І., канд. техн. наук., доцент
Одеська національна академія харчових технологій

Комплексне використання сировини та розробка нових видів харчових продуктів із нетрадиційної сировини – основні напрямки підвищення ефективності виробництва харчових продуктів. Одним із таких представників нетрадиційної сировини є зізіфус. У нього десятки назв: китайський фінік, жужуба, унабі, ююба, зізіфус: корисні властивості цього дерева дозволили йому увійти до п'ятірки найбільш дієвих лікарських рослин усього світу. Вже сьогодні на просторах Інтернету і в реальних магазинах можна знайти безліч засобів, приготованих страв на його основі. Варто лише навчитися їх застосовувати – і багато проблем здоров'я і зовнішності будуть вирішені швидко і безпечно.

Цей чагарник був окультурений ще в давнину. Виростає він в основному в країнах Азії, Середземномор'ї, Японії і Австралії. В даний час починає активно культивуватися в Одеській, Херсонській та Миколаївській областях сорти та «Я-цзао». Зростаючи на сухих, сонячних схилах, рослина зізіфус цінується кількістю активних речовин в своєму складі. Саме вони і визначають його корисні властивості. Сорт «Радянський» характеризується довгасто-бочкоподібною формою, світло-коричневого забарвлення, солодкий на смак з ледь помітною кислинкою, м'якоть щільна (рис. 1, а).

Сорт «Я-цзао» китайського походження, неколюча дерево, плоди дрібні, маса плода може досягати 8 г, м'якоть зелена, соковитий смак з кислинкою (рис.1, б).

Обидва сорти досить добре адаптовані до помірно-континентального клімату нашої країни, універсальні в харчовому використанні, відрізняються високою врожайністю, не вимогливі до ґрунту. Стійкі до хвороб і шкідників, морозостійкі.



а)



б)

а) сорт «Радянський»; б) сорт «Я-цзао»

Рис. 1 – Плоди зізіфусу

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ, ХЛІБОПЕКАРНИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

ЗМІНА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ЛУКУМУ ЗБИВНОГО З КИЗИЛОВИМ ПЮРЕ ПРИ ЗБЕРІГАННІ	
Гордієнко Л.В., Толстих В.Ю.	46
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ ЯКОСТІ ГАЛЕТ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ ЦУКРОЄМНІСТЮ	
Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Хвостенко К.В.	48
ВПЛИВ СИНБІОТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ НА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	
Коркач Г.В., Карацуба Н.Л.	49
ХЛІБ НА ПШЕНИЧНИХ ЗАКВАСКАХ: ПЕРЕВАГИ, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА	
Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Оніщук А.М., Сортуренко М.В.	51
БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Павловський С.М., Салавеліс А.Д.	53
СТРУКТУРНО-РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТІСТА ТА ВИПЕЧЕНИХ КЕКСІВ З БОРОШНОМ ІЗ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
Макарова О.В., Котузаки О.М., Торгіка Н.М.	54

СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»

ЩО НОВОГО В НОВИХ ПРАВИЛАХ ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ, ЗАЙНЯТИХ НА РОБОТАХ ЗІ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА	
Станкевич Г.М., Страхова Т.В., Фесенко О.О., Лисюк В.М.	56
АКТУАЛЬНІСТЬ ЗНАТЬ З ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ СУЧАСНИХ ПРАЦІВНИКІВ	
Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М.	58
ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ПРОТИРАДІАЦІЙНОЇ ДІЇ	
Лисюк В.М., Фесенко О.О., Сахарова З.М.	61
ОДЕСЬКА ОБЛАСТЬ: ДИНАМІКА ЗМІН СТАНУ ПРИРОДНО-ТЕХНОГЕННОЇ БЕЗПЕКИ	
Неменуца С.М.	62

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

МОЛЕКУЛЯРНО-БІОЛОГІЧНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА АВТЕНТИЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ	
Лопотан І.В., Котляр Є.О., Данилова О.І., Пилипенко Л.М.	64
БІОТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ ПРЕБІОТИКА НЕВУГЛЕВОДНОЇ ПРИРОДИ	
Крупницька Л.О., Капельяниц Л.В., Труфкаті Л.В.	66
ДОСЛІДЖЕННЯ ОКРЕМИХ БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ АСПЕКТІВ ПРОЦЕСУ БРОДІННЯ ПШЕНИЧНОГО ТІСТА	
Килименчук О.О., Величко Т.О.	69

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

ПРИЧИНИ ВАКУУМНОЇ ДЕФОРМАЦІЇ ПОЛІМЕРНОЇ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.	72
ФЕРМЕНТАТИВНЕ ПЕРЕТВОРЕННЯ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН	
Безусов А.Т., Нікітчина Т.І., Тоценко О.В.	73
МЕТОД ТОНКОШАРОВОЇ ХРОМАТОГРАФІЇ, ЯК АКТУАЛЬНИЙ МЕТОД З ВИЗНАЧЕННЯ БІОГЕНИХ АМІНІВ	
Безусов А.Т., Манолі Т.А., Барішева Я.О.	74
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СОУСІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Ільєва О.С.	75
КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ПЛОДІВ ЗІЗІФУСУ	
Палвашова Г.І.	76
ОСНОВА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Дроздов О.І.	78
«ЦИФРОВА ЕПІДЕМІОЛОГІЯ» ЯК ПОТЕНЦІЙНИЙ ЗАСІБ ВИЯВЛЕННЯ ЗВ'ЯЗКУ ЗДОРОВ'Я З ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ВОДИ	
Стрікаленко Т.В.	79
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГІГІЄНИЧНОЇ РЕГЛАМЕНТАЦІЇ ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД	
Стрікаленко Т.В., Ляпіна О.В., Берегова О.М.	81