

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 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, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко  
О.О. Меліх, В.В. Немченко  
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

astaxanthin that adds a bright pink color to the muscles and caviar of salmon - trout, salmon, chum, pink salmon, sockeye salmon, etc.

Antibacterial and anthelmintic preparations, antioxidants, acidifiers are also introduced into the composition of compound feed recipes for trout. The use of acidifiers (1.0-1.5%) increases the survival of trout larvae and shows the best growth indicators; the effect is similar to the effect of antibiotic growth stimulators. Therefore, the needs of fish in nutrients and biologically active substances are considered.

## **PRODUCTION OF DRY-CURED SAUSAGES WITHOUT CASING**

**Fugol A.G., the 6th year student, Faculty of Technology  
and Commodity Science of Food Products and Food Business  
Odessa National Academy of Food Technologies  
Odessa**

The traditional technology for the production of dry-cured sausages provides for the formation of a product using a sausage casing. The casings can be natural, made from the intestines of slaughter animals, artificial, made from collagen skins. The use of synthetic casings is not widely used for this type of sausages for a number of reasons, including the fact that they are not edible, have poor vapor permeability, as a result of which the drying process is extremely difficult. Sometimes paper or fabric casings are used. The casings used are expensive, which leads to an increase in the cost of the product.

To reduce the cost of sausages, we have developed a technology for the production of sausages without casing. Sausage-meat was prepared according to the generally accepted scheme - the meat was chopped in pieces of 300-400 g, mixed with salt and sodium nitrite, kept in salting for 7-8 days at a temperature of 0 ...+4° C. After that, the meat was minced in a meat grinder with a grid hole diameter of 3 mm and mixed with other components according to the recipe. The minced meat obtained was rolled out in a 5 mm layer on a sheet of metal covered with a layer of tetrafluoroethylene (Teflon), cut into strips 30 mm wide and 200 mm long.

The cut strips were carefully transferred onto a metal mesh with apertures of 3 to 5 mm and placed in a drying chamber. Sausages were dried for 5...7 days at a temperature of +10...+12° C with an air speed of 0.3 to 0.5 m/s. The dried products were separated from the mesh, inspected and packed. Since sausages are uncoated, group packaging is required.

Recommended packaging weight is within 100 to 200 grams. Sausages were stored for up to 6 months at a temperature of +8...+12° C.

This technology can significantly reduce the cost of the product, significantly accelerate the drying process, and control microbiological contamination and thereby increase the shelf life of sausages. The use of this method makes it possible to exclude an entire technological operation, which increases the number of cycles that can be performed on the existing equipment, and, consequently, the mass of the production. In addition, this method allows obtain any shape and size to the product, which can be used in marketing promotion of products.

Undoubtedly, the traditional technology is inferior to our proposed technology in many respects. To date, dry-cured sausages without casing are not commercially available in large quantities. This technology is promising, so it is worth paying more attention to this issue, improving the technology for industrial production.

Scientific advisor - Patyukov S.D, Ph.D, Associate Professor

## **COMMODITY ASSESSMENT OF FISH CULINARY PRODUCTS IN JELLY FILLING**

**Nikitchina A., the 5th year student, Faculty of Technology and Commodity Science of Food Products and Food Business**  
**Barysheva Y., the postgraduate student**  
**Odessa National Academy of Food Technologies,**  
**Odessa**

Modern food technologies provide creation of useful, tasty and safe products which are characterized by high organoleptic properties, balance on the main factors of food and structural and mechanical indicators of a product.

The assortment of food products from silver carp is limited to a small number of canned and smoked balyk products. The low activity of the enzymatic system makes it impossible to use it as a raw material for the production of salted fish products, the feature of which is the formation of a "bouquet" during maturation. Therefore, a method of production of delicatessen culinary products from smoked fish in combination with the aroma of spices contained in the spicy broth was developed, using hydrocolloids of vegetable origin to obtain a jelly filling and improve the functional and technological properties of the finished product, allows to

SHRIMP MEAT Konak A.....	102
PRODUCTION OF COMPOUND FEED PROVIDES QUALITY FISH Fihurska L., Tsiundyk A.....	104
PRODUCTION OF DRY-CURED SAUSAGES WITHOUT CASING Fugol A.G.....	106
COMMODITY ASSESSMENT OF FISH CULINARY PRODUCTS IN JELLY FILLING Nikitchina A., Barysheva Y.....	107
BARRIER BIOTECHNOLOGIES - THE BASIS OF PRODUCTION OF SAFE PRODUCTS WITH REGULATED HISTAMINE CONTENT Nikitchina A., Barysheva Y.....	109
ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ТЕМПЕРАТУРНОГО ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСА Синиця О.В., Збик Л.І.....	111
ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ З КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС З ПІДВИЩЕНИМИ АНТИОКСИДАНТНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Короткий А.В.....	113
ОКРЕМІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ Волошин В.М.....	114
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КОВБАСНИХ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА БОБОВИХ Гонтар А.І.....	117
<b>РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.....</b>	<b>119</b>
АЛЕРГЕННІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ ПАРФУМІВ Волкова К.О.....	120