

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

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, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Проведені дослідження демонструють можливість використання ДЕ у технології виробництва посічених напівфабрикатів з м'яса птиці. Ще одним позитивним моментом використання ДЕ є можливість зниження вмісту кухонної солі (на 15...20 %) у готовій продукції.

Загалом використання ДЕ покращує сенсорне сприйняття продукту та дозволяє розширити коло споживачів, включно з прихильниками натуральної та здорової їжі.

Слід зазначити, що внесення до рецептури ДЕ не потребує зміни машино-апаратурної схеми виробництва напівфабрикатів на діючих підприємствах.

Отже, з метою покращення органолептичних показників посічених напівфабрикатів з м'яса птиці доцільно використовувати дріжджові екстракти.

Наступним етапом у подальшій роботі є дослідження фізико-хімічних показників готової продукції, встановлення термінів зберігання та реалізації, а також розрахунок економічного ефекту.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Агунова Л.В.

ВПЛИВ КУНЖУТНОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС

**Шубіна Є. А. студентка 1м курсу факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет,
м. Суми**

Вступ. Із розвитком суспільства все більшою стає потреба в повноцінних харчових продуктах. Однією із найгостріших проблем є забезпечення населення повноцінними білками. Одним із напрямів розвитку м'ясної промисловості для вирішення цього питання стало виробництво м'ясних продуктів з використанням нетрадиційної сировини.

Одним із найпопулярніших видів ковбас на сьогодні є варені ковбаси, що разом із сосисками і сардельками складають близько 75% випуску ковбасних виробів. Це робить удосконалення технології цього виду ковбас найдоцільнішим.

Кунжутне борошно дуже широко використовується в харчовій промисловості, як харчовий поліпшувач. Хімічний склад кунжуту багатий на корисні для організму речовини. В кунжутному борошні

міститься в середньому 37,1 % жиру, 30,8 % білків, вуглеводів 26,6 %. У м'ясній промисловості кунжутне борошно застосовується у виробництві напівфабрикатів та для панірування.

Метою роботи є дослідження харчової цінності варених ковбас з додаванням кунжутного борошна.

Предметом дослідження є варені ковбаси з додаванням кунжутного борошна, харчова цінність.

Матеріали і методи. Дослідження проводили в лабораторії кафедри технології молока і м'яса СНАУ.

За рецептуру-аналог було обрано варену ковбасу «Лікарська» вищого ґатунку за ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні». До складу рецептури вареної ковбаси, входять такі інгредієнти: яловичина, свинина, яйця, сухе молоко, вода, сіль, цукор, мускатний горіх.

Для дослідження технології варених ковбас з додаванням кунжутного борошна було складено три рецептури: зразок №1 (контроль), зразок №2 (3% кунжутного борошна) зразок №3 (5% кунжутного борошна). При розробці модельних зразків кунжутне борошно додавали під час складання фаршів. Виробництво ковбасних виробів проводили за класичною технологією.

Результати дослідження.

Для визначення харчової цінності були проведені розрахунки, результати яких приведені в таблиці 1.

Таблиця 1. - Харчова цінність варених ковбас.

№ Зразка	Білки, г/100г	Жири, г/100г	Вуглеводи, г/100г	Енергетична цінність, ккал
Зразок №1	15,768	26,565	1,068	307,2
Зразок №2	16,249	26,668	1,863	312,33
Зразок №3	16,575	26,77	2,395	315,75

Результаті проведення розрахунків харчової цінності варених ковбас із додаванням кунжутного борошна було визначено, що додавання кунжутного борошна до рецептури варених ковбас сприяє підвищенню значення показників. Відсотковий ріст показників представлено в таблиці 2.

Таблиця 2. - Порівняння відносних показників зміни харчової цінності зразків.

№ Зразка	Білки, %	Жири, %	Вуглеводи, %	Енергетична цінність, %
Зразок №2	3,05	0,38	74,43	1,67
Зразок №3	5,11	0,77	124,25	2,78

Висновки. В результаті проведених досліджень можна зробити висновок, що додавання кунжуту до рецептури варених ковбас підвищує їхню харчову цінність та, завдяки своєму хімічному складу, збагачує їх мікро- та макроелементами.

Література

1. Використання кунжутного борошна в м'ясній промисловості / Цигура В.В., Шубіна Є.А. / Матеріали науково-практичної конференції XXXXXI науково-практичної конференції «Тенденції новітнього»
2. Цигура В.В., Шубіна Є.А. Розробка рецептури варених ковбас із кунжутним борошном. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародній науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. – 316, с. 130-132.
3. Шубіна Є.А. Вплив кунжутного борошна на органолептичні показники варених ковбас. Матеріали науково-практичної конференції викладачів, аспірантів та студентів Сумського НАУ (17-20 квітня 2019 р.). – Суми, 2019. – с.17

Науковий керівник - старший
викладач Цигура В.В.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Степанова В.В.....	239
М'ЯСО ТИЛЯПІ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ Тхоренко В.В., Морозовська Я.В.....	241
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КОНСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Фуголь А.Г.....	243
ВИКОРИСТАННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ Цисар І.В., Гроза А.О.....	244
ВПЛИВ КУНЖУТНОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС Шубіна Є.А.....	246
ХІМІЯ ТА МЕТОДИ АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ....	249
ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ БАРВНИКІВ E110 І E124 В НАПОЯХ МЕТОДОМ ФІРОРДТА Аношенкова Р.М.....	249
ОТРИМАННЯ КОМПОЗИТІВ НА ОСНОВІ МАНАНУ ТА ГІДРОЛІЗАТІВ БІЛКА Антонов Д.О.....	251
ОЦЕНКА ПОДВИЖНОСТИ НЕКОТОРЫХ ЭКОТОКСИКАНТОВ В СИСТЕМЕ «ПОЧВА-РАСТЕНИЕ» Жабина О.Н.....	253
ФЛУОРЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ КУРКУМІНА В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.....	255
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКЦИИ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.