

Міністерство освіти і науки України

Одеська національна академія харчових технологій



ВОДА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Збірник тез доповідей

VIII Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених,
аспірантів і студентів

Одеса 2017

УДК 628.1:664

VIII Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Вода в харчовій промисловості»: Збірник тез доповідей VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів. Одеса: ОНАХТ, 2017. – 129 с.

У збірнику матеріалів конференції наведені матеріали наукових досліджень у сфері використання води на підприємствах харчової галузі, оцінки її якості та можливого впливу на організм людини.

Матеріали призначені для наукових, інженерно-технічних робітників, аспірантів, студентів, спеціалістів цехів та заводів, які працюють в харчовій промисловості та водних господарствах.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 06.06.17 р., протокол № 16.

За достовірність інформації відповідає автор публікації.

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

© Одеська національна академія харчових технологій, 2017

СЕКЦІЯ 1

НАУКОВО – МЕТОДИЧНІ ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ ЯК ЧИННИКОМ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І СТАБІЛЬНОСТІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

ВПЛИВ ЗАМОРОЖУВАННЯ ОБРОБЛЕНОЇ В ЕЛЕКТРОМАГНІТНОМУ ПОЛІ ВОДИ НА СОКИ

Михайлова К.А., аспірант, **Тележенко Л.М.,** д.т.н., професор,
Штепа Є.П., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Свіжовичавлені соки виявляють більш позитивну дію на організм при їх розведенні водою. Встановлено [1], що вода, оброблена у електромагнітному полі має більшу клітинну проникність і характеризується зниженням окисно-відновного потенціалу та електрорушійної сили системи. Тому ці показники можуть бути використані для експрес- оцінки оздоровчої дії води, що використовується для розведення свіжовичавлених соків.

Одним з істотних недоліків, що перешкоджають широкому використанню активації води у електромагнітному полі, є швидка втрата нею наданих властивостей.

Під дією низьких температур вода, оброблена електромагнітним полем зберігає набуті властивості невизначено довго [2].

Оброблену в електромагнітному полі воду при напруженості магнітного поля 40-80 кА/м заморозували до перетворення її в суцільний лід. Потім зміщували свіжовичавлений сік з розмороженою питною водою у співвідношенні 1:3.

Розведення соків водою у співвідношення 1:3 сприяє зниженню їх електрорушійної сили на (19...33,7) %, а якщо застосовувати для цього активовану у електромагнітному полі воду, цей показник зменшиться на (27,6...58) % (табл.1).

Таблиця 1- Результати розведення соків розмороженою водою

Назва соку		ЕРС, мВ	
		неомагнічено	омагнічено
Яблучний	нерозведений водою	28,3	21
	розведений водою (1:3)	21	17
Морквяний	нерозведений водою	45,6	36,7
	розведений водою (1:3)	41	29,3
Буряковий	нерозведений водою	39,8	32,2
	розведений водою (1:3)	34,3	21,3
Горобини чорноплідної	нерозведений водою	74	49
	розведений водою (1:3)	49	31

Література

1. Михайлова КА., Штепа Є.П. Пристрій для обробки обертовим магнітним полем рідинних харчових середовищ. Патент України № 75674 від 10.12.12.

2. Федоріищенко Г. М.; Коломисов І.
І.Способ сохранения свойства магниченой воды. Патент Росії №2026826 від 01.20.1995.

ВОДОПОСТАЧАННЯ ЗБРОЙНИХ СИЛ УКРАЇНИ Манова Ю.О., Коваленко О.О.	27
ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ АНОЛІТУ В ЯКОСТІ БАКТЕРИЦИДНОГО АГЕНТУ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Баль-Прилипко Л.В., Леонова Б.І., Шейніч І.О.	29
ВПЛИВ ІОНІВ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Новосельцева В.В., Дубина А.А.	31
МІКРОБІОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ МІНЕРАЛЬНОЇ ПРИРОДНОЇ ВОДИ СВЕРДЛОВИНИ № 1375 С. ВЕРБКИ Мероняк І.М., Ніколенко С.І., Кисилевська А.Ю.,Рябушенко Ю.О.	33
ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВА ВОДЫ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА Курдас Т.В., Стоева В.П., Ляпина Е.В.	34
САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ СОСТОЯНИЯ ВОДЫ РЕКИ ДНЕСТР Егорова М.В., Полищук А.А.	35
ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ В УКРАЇНІ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ Римарева А. Є., Ємонакова О.О.	38
ВОДНИЙ ЧИННИК В ПРОГРАМАХ ОЗДОРОВЛЕННЯ НА КУОРТАХ АЗІЙСЬКО-ТИХОООКЕАНСЬКОГО РЕГІОНУ Халявка М.	39
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРЕБОТКИ СЫВОРОТКИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ Дубовик Н. И.	40
ТЕХНОЛОГІЇ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ Касьяненко І.О., Ємонакова К.О.	42
ВПЛИВ ЗАМОРОЖУВАННЯ ОБРОБЛЕНОЇ В ЕЛЕКТРОМАГНІТНОМУ ПОЛІ ВОДИ НА СОКИ Михайлова К.А., Тележенко Л.М., Штепа Є.П.	43
ФИТОКОКТЕЙЛИ В ДИЕТЕ СТУДЕНТОВ ОНАПТ Пенкова Л. С.	44