

**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

КОРИСТЬ СИРУ МОЦАРЕЛЛА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я

Ткаченко Т.А. студентка IV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса

Моцарелла — це класичний італійський сир, вперше про який світ почув в далекому 1570 році. Сам сир походить з італійського міста Неаполя. За традицією цей продукт вироблявся з молока азійського буйвола і називався Mozzarella De Buffalo. Цей сир існує і до сьогодні. Він є еталоном якості для виробників сирів. Однак найголовнішим недоліком було те, що він швидко псувався, тому існує ще одна варіація його приготування – копчення, після якого сир називали “проватура” і термін його зберігання збільшувався. У теперішній же час, найчастіше, у всьому світі моцареллу виробляють з коров'ячого молока. Сама назва цього виду сиру пов'язана зі спеціальною технологією надання йому форми кульок.

За формою виділяють наступні види моцарелли:

- Тречча – виробляється у формі заплетеної косички.
- Перліні – сир отримує форму дуже маленьких кульок.
- Чільеджіні – сир у вигляді кульок, розміром з вишню.
- Боккончіні – форма великих кульок розміром з яблуко.

Моцарелла – це не тільки смачно, але й дуже корисно. Вона багата вітамінами і за складом подібна молоку-сировині, з якого виготовляється. Відмінною рисою є те, що в своєму хімічному складі має багато білків, мінеральних речовин і мало вуглеводів, за рахунок чого моцареллу можна віднести до дієтичних продуктів харчування.

При традиційному виробництві сиру Моцарелла використовуються молочнокислі бактерії і сичужний фермент. При використанні незбираного молока в 100 г моцарелли знаходиться 280-318 ккал, а жирність становить 22-24%. При використанні знежиреного молока калорійність такого сиру становить 141-254 ккал, а жирність – до 16 %. Моцарелла, вироблена з незбираного молока, калорійністю в 300 ккал на 100 г, має наступну харчову цінність: жири – 22,4 г; білки – 22,2 г; вуглеводи – 2,2 г; вода – 50,01 г; вітаміни, мінеральні речовини – 3,19 г.

Склад сиру представлений 18 амінокислотами, 10 з яких незамінні, а також жирними кислотами (в тому числі Омега-3 і Омега-6). Сир моцарелла забезпечує надходження легкозасвоюваного білка, який бере участь у формуванні м'язової маси і енергетичному обміні. У 100 г традиційного варіанту моцарелли є близько 50 % необхідного для кісток кальцію і значна частина фосфору.

Моцарелла має відносно низький вміст жиру і калорій. Це робить його більш здоровим варіантом сиру в порівнянні з іншими.

Фахівці встановили, що дієтичне харчування з регулярним вживанням моцарелли позитивно впливає на організм людини за рахунок наступних корисних властивостей:

- запобігає остеопорозу, сприяє зміцненню кісток;
- є профілактикою подагри;
- сприяє швидкому зрощенню кісток при переломах;
- нормалізує тиск;
- захищає мікрофлору кишечника від патогенних мікроорганізмів, завдяки вмісту в собі ферментів;
- добре засвоюється в організмі як дорослих, так і дітей завдяки достатній кількості амінокислот в своєму складі;
- антиоксиданти в сирі є профілактичними і корисними при ракових захворюваннях і для поліпшення нервової системи і зору відповідно;
- запобігає карієсу і кровотечі ясен;
- допомагає в боротьбі з мігренню;
- добре відбивається на зовнішньому вигляді (шкірі, волоссі, нігтях);
- є джерелом селену (близько 30% від добової норми в 100г).

Отже, низька калорійність і корисні властивості дозволяють включити моцареллу в дієтичне харчування. Введення сиру в щоденний раціон допоможе зберегти молодість судин та зміцнити імунітет.

Науковий керівник – кандидат технічних наук,
доцент Скрипніченко Д.М.

БЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ ЖИРОВОЇ СИРОВИНИ

**Чудік Р.І., студентка IV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

З давніх давен молоко та молочні продукти відігравали значну роль у раціоні харчування людини. Та і зараз люди любляють випити молока, спробувати смачний сир та охолодитися в жарку погоду за допомогою холодного морозива.

Давайте детальніше розберемо морозиво. Морозиво – це високопоживний продукт харчування. Для нього характерна висока

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