

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

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

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ
І МОРЕПРОДУКТІВ**

Fish contains a small amount of interconnecting tissue, which causes the ease of enzymatic processes during digestion, which suggests that fish is a promising raw material in the production of infant food products.

Objects of commodity fish farming such as perch, haarder, silver carp, carp is a promising raw material for the production of baby food canned.

The synthesis of these literary sources concerning the chemical composition and our studies all owed to scientifically substantiate the selection of raw material that meets all technological requirements and is suitable for the production of food for young children.

When designing baby's food products for improved organoleptic characteristics, it was decided to add vegetables.

The maximum amount of nutrients is contained in vegetables. Low-allergenic types of vegetables were used: cauliflower, broccoli, zucchini, and also carrots.

An additional source of fat (vitamin E) is vegetable oil, which contains polyunsaturated fatty acids.

Oil will help balance the fatty acid composition of the product and help to form a homogeneous structure.

According to the results of the analysis of literary sources, experimental research and mathematical processing of the results, recipes for baby food on the basis of fish raw materials with the addition of fruit and vegetable ingredients were developed.

Tab. 1 -Recipe canned baby food

Component's name	Component ratio, %	
	1	2
Canned baby food "Pelengas broccoli and carrots"		
Minced Pelengas	50	
Broccoli	28	
Carrot	20	
Vegetable oil	2	
Canned baby food "Pike cauliflower and carrots"		
Minced Sudak		45
Cauliflower		30
Carrot		23
Vegetable oil		2

Scientific supervisor – Ph.D., docent Gerasim A.S., Ph.D., docent Patyukov S.D.

ВПЛИВ АНТИОКСИДАНТІВ НА ЯКІСТЬ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

**Крижська Т.А., доцент факультету харчових технологій,
Сумський Національний Аграрний Університет, м. Суми**

Якісна їжа – важливий фактор, який визначає стан здоров'я людини. Останнім часом, з боку споживачів у всьому світі значно збільшився інтерес до продуктів, які не містять штучних добавок. Тому, особливо актуальним на сьогодні є використання рослинної сировини. Рослинна сировина та продукти її переробки виявляють антиоксис-

нюючу, антимікробну та фунгіцидну дії. Як технологічний інгредієнт – поліпшують органолептичні характеристики продукту: смак, аромат, колір, структуру.

Під час розробки технології суцільном'язових сиров'ялених продуктів із м'яса птиці, яке за своїми функціонально-технологічними властивостями, дещо поступається яловичині та свинині, з яких традиційно виготовляють даний вид продукту, виникла потреба у пошуку та дослідженні впливу рослинної сировини на якість готових виробів.

Основними недоліками м'яса курчат-бройлерів є наявність великої кількості легко-окиснюючих ліпідів, які призводять до швидкого псування продукту під час зберігання та специфічний аромат. На основі літературного аналізу було встановлено, що для поліпшення його функціонально-технологічних показників, у якості антиоксиданта можливо використати ялівцю (*Juniperus communis L.*), якій найкраще поєднуються з даною сировиною.

Метою роботи було дослідження ефективності використання наведеної вище функціональної добавки на якісні характеристики сиров'ялених продуктів.

Дослідження проводили на модельних зразках готових та під час їх зберігання продуктах виготовлених із білого м'яса курчат-бройлерів за однакових умов.

Одержані зразки продукту аналізували за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, згідно стандартних методів та методик.

Дослідження показали, що перебіг фізико-хімічних процесів, у дослідних зразках (із використанням ялівцю) відбувався інтенсивніше, ніж у контролі (без використання ялівцю). Так, у готовому продукті масова частка вологи у дослідному зразку була нижче на 10 %, ніж у контролі. Поясненням цього є вплив ялівця на активну кислотність, за рахунок наявності у складі його плодів великої кількості органічних кислот (мурашиної, аскорбінової, яблучної). Підтвердженням функціональної дії ялівця, як кислотоутворювача є різниця величини рН між зразками: у дослідному – 5,68, у контролі – 5,89.

Швидше зневоднення та нижчий рівень рН у дослідному зразку створювали умови для пригнічення розвитку коліформ та МАФАНМ під час виготовлення. У готових виробах коліформи були відсутні, а кількість МАФАНМ у дослідному зразку була нижче на 25 % ніж у контролі, завдяки інгібіторним властивостям.

Слід зауважити, що під час зберігання продукту процеси окиснення стрімкіше проходили у контролі. Так, через 1 місяць зберігання кислотне число у 1,3 рази, а перекисне у – 1,7 рази були вищими, ніж у дослідному зразку. За смакоароматичними характеристиками останній був кращим і мав приємну, насичену гамму, на відміну від контролю, який мав присмак осалювання та гіркоти. Встановлено, що за умови додавання ялівцю термін зберігання продукту за температури від 0 °С до 4 °С подовжується і становить 30 діб.

Таким чином, використання ялівцю у рецептурі дозволяє розширити асортимент делікатесних виробів, отримати продукцію з високими органолептичними показниками і харчовою цінністю та подовжити строки зберігання.

КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ ВКЛЮЧЕННЯ ДО РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ІНКАПСУЛЬОВАНОГО ТОПЛЕНОГО МАСЛА Черкашина В.Ю.	140
---	-----

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

РОЗРОБКА НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	143
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ МОДЕЛЬНИХ ФАРШІВ НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	144
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНОЇ СИРОВИНИ В ПАСТЕПОДІБНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСКАХ Безпалько В.А.	145
ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЗБАГАЧЕНИХ ВІТАМІНАМИ ТА АМІНОКИСЛОТАМИ Бутовський М.П.	146
ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРУДОВОЙ РЫБЫ Долгая Д.В., Линкевич В.Ю.	147
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА КАРПА Долгая Д.В., Стреж Е.Л.	148
INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF CANNING MANUFACTURE OF CHILDREN'S NUTRITION Zienchenko I.	149
ВПЛИВ АНТИОКСИДАНТІВ НА ЯКІСТЬ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ Крижська Т.А.	150
SOME ASPECTS OF MODERN AIR PURIFICATION FROM CARBON DIOXIDE EMITTED BY MEAT PROCESSING PLANTS Kuzin M.D.	152
ПІДВИЩЕННЯ СТІЙКОСТІ ГАРЯЧИХ РИБНИХ МАРИНАДІВ ЗА РАХУНОК ЗНИЖЕННЯ АКТИВНОСТІ ВОДИ A_w ЗАЛИВОК Нікітчина А.О., Довжинська А.О.	153
ТЕХНОЛОГІЯ НОВИХ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ Нікітчина А.О., Скринько С.М.	154
MEASLES EPIDEMIOLOGICAL SITUATION AND VACCINATION RATE IN UKRAINE Patiukova N.S.	155
POSITIVE ASPECTS OF BIOSURFACTANTS PRODUCED BY LACTOBACILLI SPECIES Patiukova N.S.	156

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848