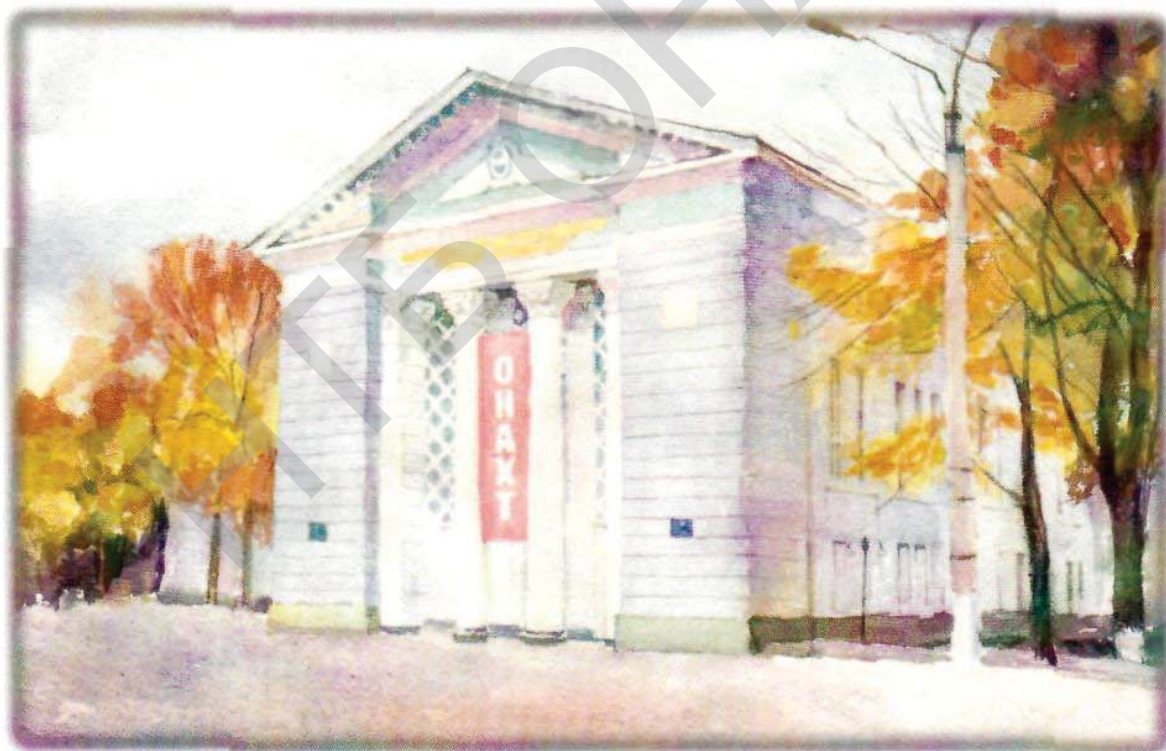


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТТБ ОНХТ

4. Рыба, которую мы едим: Семга VS дикий лосось [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://lookbio.ru/eda/obzory-eda/ryba-kotoruyu-my-edim-semga-vs-dikiy-losos//author/tatyana-lebedeva/> – 06.02.2014. – Загл. с экрана.

5 Baker R. T. M. Canthaxanthin in aquafeed applications: is there any risk? // Trends in Food Science & Technology. – 2001. – Т. 12. – №. 7. – С. 240-243.

6. Гистологическая оценка качества мышечной ткани пиленгаса для производства имитированной рыбной продукции / Т.А. Маноли, Н.В. Чибич // Наукові праці. – 2012. – Т. 2. – Выпуск 42. – С. 89-92 (0,28 п.л.)

7. Перспективы производства имитированных рыбных продуктов из гидробионтов [Текст] / Т.А. Маноли, Глушков О.А., Барышева Я.О., Чибич Н.В. // Наукові праці [ОНАХТ]. – 2015. – Вип. № 48. – С. 52-56.

8. О вопросе регулирования автопротеолиза в мышечной ткани пиленгаса / Т.А. Маноли, Н.В. Чибич // Рыбное хозяйство Украины. – 2013. – 7. – С. 28-29

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Нікітчина Т.І.
канд. техн. наук, доцент Маноли Т.А.

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ

**Нікітчина А.О., студентка II курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ,
Парелюлько В.С., магістр II року навчання ф-ту ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса, Україна**

Найважливішою складовою концепцією здорового харчування населення є створення асортименту нових продуктів, споживання яких зможе забезпечити поліпшення харчового статусу людини. Одним із найбільш економічно пріоритетних досягнень у цьому напрямку є виробництво формованих виробів із використанням малопродатних пониженої товарної цінності гідробіонтів. Для забезпечення необхідних реологічних та фізико-хімічних властивостей багатокомпонентних фаршевих систем регулювання функціонально-технологічних властивостей забезпечують введенням структуроутворювачів.

Погіршення екологічної обстановки в світі і пов'язаний з цим високий рівень забруднення продуктів харчування радіонуклідами, токсичними хімічними сполуками, важкими металами, біологічними агентами, мікроорганізмами, афлатоксинами сприяє наростанню негативних тенденцій в стані здоров'я населення. У зв'язку з цим активізація пошуку різних засобів і, перш за все, харчових продуктів, здатних підвищувати стійкість організму до дії іонізуючого випромінювання, що прискорюють виведення з організму радіонуклідів та важких металів, є найважливішим завданням.

Основними принципами вибору рослинного структуроутворювача є нешкідливість та висока ефективність дії. Особливої уваги з цієї точки зору заслуговують низькоестерифіковані пектинові речовини (НПР) із різним ступенем етерифікації. Регулю-

ючи ступінь етерифікації одержуємо пектинові речовини із підвищеними функціональними властивостями, який має найвищу спорідненість до важких металів, яка визначається через посилення комплексоутворюючої здатності.

НПР одержували ферментно-лужним способом із рослинної сировини. При цьому досягали ступеню етерифікації 32-38 %. Комплексоутворюючу здатність отриманих НПР визначали у екстракті та при внесенні у фаршевий продукт із малоцінних риб. У зв'язку з інтенсивною хімізацією сільського господарства за останні роки значно збільшилося і продовжує наростати надходження в навколишнє середовище важких металів, а саме свинцю, міді, кадмію, цинку та інших токсичних елементів. Це веде до забруднення ними атмосферного повітря, ґрунту, отже, і продуктів харчування. Гранично допустимі рівні цих елементів в біологічних об'єктах і продуктах нормуються в Медико-біологічних вимогах і санітарних нормах якості продовольчої сировини і харчових продуктів. Для визначення комплексоутворюючої здатності НПР та продуктів на його основі по відношенню до міді використовували фотоколориметричне визначення останньої у формі аміаката міді, який має інтенсивне синє забарвлення з максимумом поглинання при 610 нм і утворюється при додаванні надлишку аміаку до розчину, який містить сульфат міді за реакцією: $\text{CuSO}_4 + 4\text{NH}_4\text{OH} \rightarrow [\text{Cu}(\text{NH}_3)_4]\text{SO}_4 + 4\text{H}_2\text{O}$. За значенням оптичної щільності водного розчину пектину, що містить іони Cu^{2+} , встановлювали концентрацію в ньому міді. Для цього визначали оптичну щільність серії розчинів Cu^{2+} різної концентрації. За отриманими експериментальними даними будували калібрувальний графік залежності оптичної щільності від концентрації іонів Cu^{2+} , знаходили концентрацію іонів міді. Результати наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Комплексоутворююча здатність НПР та фаршевого продукту із НПР

Зразок	Масова частка ПР	Маса Cu^{2+} внесеного, мг	Маса Cu^{2+} вільного, мг	Маса Cu^{2+} зв'язаного, мг	Комплексоутворююча здатність, мг Cu^{2+} /г пектину
Екстракт НПР	1,06	100	19,6	80,4	75,84
Фарш +Екстракт НПР	0,47	100	79,3	20,7	44,04
	0,68	100	59,8	40,2	59,12
	0,83	100	39,7	60,3	72,65

Згідно даних таблиці 1 висока комплексоутворююча здатність характерна для екстракту із НПР. При внесенні його у рибний фарш у різних кількостях можна регулювати функціональну направленість даного продукту, що дає можливість диференціювати цей продукт для різних груп населення.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Нікітчина Т.І.
канд. техн. наук, доцент Манолі Т.А.

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ	
Нікітчина А.О., Парелюлько В.С.	203
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Переходько А.С.	205
ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ	
Поливанов Є.А.	206
ЩОДО ПИТАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Роньшина К.О.	207
РОЗРОБКА СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ МОЛОДІ, ЗБАГАЧЕНОЇ ОМЕГА ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	
Рудь Є.С.	208
ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНОГО МОЛЮСКА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ОБ'ЄКТА ТЕПЛОВОДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	
Старкова Е.Р., Андросук О.С.	209
ТЕСТ-ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	
Стахурская Ю.А., Ершова Е.С., Ляшан А.Г.	210
ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Сухоцька А.В., Золотоверх К.В.	211
НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ	
Тканка С. М., Тищенко Л.М.	212
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ущатовський А.О.	213
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЛИХ ПРІСТИХ ВИН МАРКИ БРІУТ	
Фасоля А.С., Батраков О.О.	215
БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ	
Хробатенко О.В., Івченко Д.С.	216
ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ	
Хробатенко О.В., Гончар А.Ю.	217
РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА	
Хробатенко О.В., Малишок О.О.	218
ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ	
Хроменко Т. І.	219

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**