

**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**

У субпродуктах птиці міститься рекордна кількість природних жирів і полінасичених кислот, а також вітаміну А і бета-каротину.

Крім того хімічний склад закуски збагачений калієм, натрієм, фосфором і залізом. Основними перевагами субпродуктів птиці є високий вміст білку 65,5 % та відсутність лімітуючих амінокислот. При додаванні грибів (маслюків) пасерованих готовий продукт отримав густу консистенцію, виражений смак і аромат. В цілому органолептичні показники покращились.

Досліджений м'ясний виріб субпродуктів птиці збалансований за амінокислотним складом та доступний широким верстам населення за рахунок використання більш дешевої сировини.

Збагачена закуска м'ясна з грибами насичує організм людини білком і цінними, незамінними амінокислотами - лізином, метіоніном, триптофаном.

Закуска м'ясна не тільки смачний продукт, але і корисний продукт харчування, який позитивно впливає при захворюванні серцево – судинної системи, нирок, поліпшення мінерального обміну, попереджує захворювання печінки.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Галенко О.О.

ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЗБАГАЧЕНИХ ВІТАМІНАМИ ТА АМІНОКИСЛОТАМИ

**Бутовський М.П., магістрант II курсу факультету ТтаТХПШБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Для підвищення рівня засвоюваності м'ясних продуктів, їх збагачують різними органічними та неорганічними сполуками, основними з яких є – вітаміни, полісахариди, мінеральні речовини. Як правило, це інгредієнти які містяться в рослинній сировині. На сьогодні існує багато розробок комбінованих м'ясних продуктів для дитячого харчування, в яких основний акцент ставиться на одну чи декілька речовин, які дозволяють підвищити біологічну цінність продукту. Тому основною метою представленої роботи була розробка дієтичних січених м'ясних напівфабрикатів збагачених вітамінами та амінокислотами.

Вітамінно-амінокислотний комплекс (ВАК) призначений для збагачення продуктів харчування білками і біологічно-активними речовинами, корисними для людини. Комплекс отримують шляхом ступінчастої переробки дріжджів із застосуванням технології іммобілізації БАВ. Комплекс містить білки, амінокислоти і вітаміни, іммобілізовані на полісахаридній матриці (целюлоза, геміцелюлози, пектин, лігнін, маннанолігосахариди).

На першому етапі досліджень була розроблена базова рецептура м'ясопродуктів, основною сировиною для яких були м'ясо кроля та індички, бланшована цибуля, рис. Враховуючи подальше призначення продукту, термічну обробку напівфабрикатів здійснювали в пароповітряній суміші.

До базової рецептури вносили ВАК в сухому вигляді масовою часткою від 0,5 до 5 % до маси основної сировини. При використанні добавки масовою часткою більше 2,5 %, у термооброблених фрикадельок з'являвся присмак висівок та гіркуватий присмак, до 2 %

включно – фрикадельки мали смак та аромат, характерні січеним напівфабрикатам. Враховуючи склад основної сировини – м'ясо кроля та філе індички, фрикадельки мали світле забарвлення як до, та і після термічної обробки. Внесення добавки понад 2,5 % до маси сировини, надавало виробам червонувато-коричневатого забарвлення, не характерного м'ясним виробам.

Використання ВАК в сухому вигляді, без додавання води, погіршувало смакові характеристики, тому в подальших дослідженнях використовували добавку гідратовану при ступеню гідратації 1:4. При такому співвідношенні добавки до води, масова частка сухих речовин в системі відповідала масовій частці сухих речовин в м'ясі. Тому заміна м'яса добавкою не впливала на соковитість продукту та вихід після термічної обробки.

Втрати маси при збільшенні частки добавки в продукті до 2,5 % коливаються в межах похибки вимірювань і не перевищують 1 %. Однак при збільшенні частки ВАК в рецептурі продукту збільшується відсоток зв'язаної вологи і, для вибраної оптимальної концентрації – 2 %, вологозв'язуюча здатність фаршевої системи складає 65,3 %, що на 4,5 % більше ніж у контрольного зразка. Дана залежність пояснюється наявністю в добавці полісахаридної матриці, яка безпосередньо і зв'язує вологу.

Отже, використання вітамінно-амінокислотного комплексу при виробництві м'ясних січених напівфабрикатів дозволить не тільки частково замінити м'ясну сировину, але й збагатити раціон харчування дітей дошкільного віку амінокислотами та вітамінами. Наявність клітковини у вигляді частково гідролізованої целюлози сприятиме кращому процесу травлення малюків.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Савінок О.М.

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРУДОВОЙ РЫБЫ

Долгая Д.В., Линкевич В.Ю.

Учреждение образования «Могилевский государственный
Университет продовольствия»,
Республика Беларусь, г. Могилев

В данной экспериментальной работе исследовалась возможность повышения качества прудовой рыбы и ее потребительских свойств. С этой целью использовались две кормовые добавки, содержащие каротиноиды: натуральная («Эко Золотой») и синтетическая («Кантаксантин»).

Для кормления товарного карпа было изготовлено два образца экспериментального комбикорма с разными дозировками кормовой добавки «Эко Золотой» и «Кантаксантин». Определено накопление каротиноидов в мышцах товарного карпа. Результаты представлены в табл. 1.

Установлено, что в течение 30-ти суток окрашивание карпа комбикормом с добавлением кормовой добавки «Кантаксантин» 200 мг/кг визуальное практически не происходит. Однако накопление каротиноидов происходит и их содержание в мышечной ткани составляет 1,81 мг/кг.

На 6-е сутки было установлено, что независимо от дозировки кормовой добавки

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