

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**7 жовтня - 9 жовтня 2021 року**

**м. Одеса**

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

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**7 жовтня – 9 жовтня 2021 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 ,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,  
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,  
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко  
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

Список використаної літератури:

1. Волхова Т.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології варених ковбас з додаванням овочевої сировини. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. – с. 138-139
2. Технологія переробки риби / Слободянюк Н.М., Голембовська Н.В., Менчинська А.А., Андрощук О.С., Тулуб Д.О. – К.: ЦП «Компринт», 2018. – 264 с.

Науковий керівник - канд. техн. наук,  
доцент Голембовська Н.В.

**РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК  
ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Ковальська Л. О., студент V курсу факультету ТВіПТтаВ  
Вінницький національний аграрний університет,  
м. Вінниця**

Під час інтенсивного росту дитини особливе значення в її харчуванні має м'ясо, адже його харчова і біологічна цінність доволі висока. Які ж особливості використання м'яса та м'ясопродуктів?

М'ясо — важливий продукт дитячого харчування, основне джерело білка та незамінних амінокислот, заліза й вітамінів групи В, які необхідні для нормального росту та розвитку дитини. Біологічна цінність м'яса залежить від кількості та якості білків, які в ньому містяться. Найбільш багаті на білок (до 20%) яловичина, телятина, свинина, м'ясо кроля, курки та курчати.

Оптимальним для дитини є вживання різноманітних м'ясних продуктів, адже одноманітність харчування призводить до порушення обміну речовин та дисбалансу необхідних речовин в організмі.

Раціональне та збалансоване харчування дітей різного віку – це той чинник, який впливає на формування здоров'я дитячого організму та забезпечує його ріст та розвиток. Порушення оптимального раціону харчування дітей, у той час коли відбувається становлення основних регулювальних систем організму (нервової, вегетативної, ендокринної та імунної), має більш серйозні наслідки, ніж для дорослих [1].

У структурі внутрішнього ринку продуктів дитячого харчування частка власного виробництва до фактичного споживання

займає: в сегменті «молоко і кисломолочні продукти» – 95,7%, «молочні суміші і каші» – 31,9%, «соки і фруктові-овочеві пюре» – 34,1%, які за якістю не поступаються перед ними, а деякі й перевищують їх. [7,8].

З харчовими продуктами дитина одержує необхідний пластичний матеріал та енергію, які забезпечують формування багатьох органів та інтенсивний обмін речовин. Саме тому їжа має відповідати фізіологічним потребам зростаючого організму дитини [10].

Крім цього, виробництво м'ясних продуктів для дитячого харчування вимагає ретельного вибору основної сировини, яка б забезпечувала організм дитини збалансованими за амінокислотним складом білками, містила легкозасвоюваний жир, вітаміни.

Для виробництва ковбас для дитячого харчування вибір сировини повинен враховувати ще й наявність фібрилярних білків, які зможуть забезпечити пружну, соковиту та ніжну структуру виробу. Тому в якості базової сировини використовували яловичину та курятину, поєднуючи їх у різних співвідношеннях.

Метою досліджень було вибір сировини та її оптимальне співвідношення у рецептурі дитячих сосисок.

Дослідження проводилися у декілька етапів. Загальну блок-схему теоретичних і експериментальних досліджень представлено на рисунку 1.

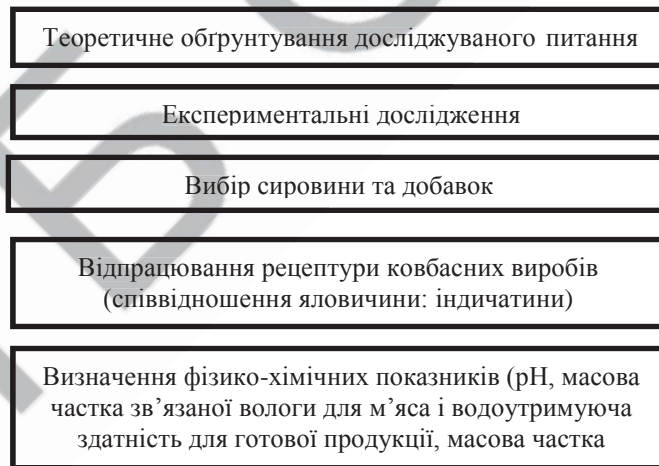


Рис. 1. – Блок-схема теоретичних і експериментальних досліджень

Зміни властивостей фаршу оцінювали за такими показниками: водневий показник рН, вміст вологи, масова частка зв'язаної вологи

для м'яса і водоутримуюча здатність для готової продукції, вміст нітритів, вихід, визначення кількості колонієутворюючих одиниць мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФМ), сенсорні показники.

Дослідження проводились в умовах кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету та лабораторіях Вінницької державної ветеринарної медицини.

Первинну оцінку можливостей комбінування вибраної сировини здійснювали за органолептичними показниками. При складанні рецептури створювали одночасно й незвичний малюнок, для того, щоб надати незвичайний вигляд готової продукції.

Відповідно до результатів дегустації, найвищу оцінку отримав зразок із співвідношенням яловичини : індичатини – 30:70. Дану рецептуру використали за основу для створення рецептури дитячих сосисок.

Результати органолептичної оцінки дослідних зразків модельних фаршів представлено у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники модельних фаршів рецептурного складу

Показник	Співвідношення компонентів (яловичина : індичатина)			
	15% Я:85% І	30% Я:70% І	70% Я:30% І	85% Я:15% І
Консистенція	Ніжна, рихла	Ніжна, пружна, соковита	Ніжна, більш щільна	Щільна, пружна
Запах та смак	Приємний, з ароматом прянощів в міру солоний, смак слабо виражений м'ясний	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку	Присмний, з ароматом прянощів в міру солоний, м'ясний	Приємний, з ароматом прянощів в міру солоний, виражений смак яловичини
Вигляд фаршу на розрізі	Світлий, характерний для варених ковбас з м'яса птиці, наявність поодиноких дрібних пор	Однорідна структура, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин	Неоднорідна структура, фарш більш темніший зі світлими включеннями	Темно-рожевий з нерівномірним і розводами фаршу курятини

Органолептичні показники модельних фаршів з різним співвідношенням яловичини та індичатини свідчать, що найкращі показники були у зразку, де яловичина становила 30 %, індичатина – 70 %.

У зразках, де яловичина становила 70 % і більше вигляд фаршу на розрізі був темного кольору, а консистенція дуже щільна, не соковита.

Отже, аналіз впливу різних співвідношень яловичини та індичатини на фаршеві системи та на продукцію після термічної обробки дозволило зробити висновки, що складові комплексу стабілізують буферну систему фаршу, збільшують частку молекулярної вологи у продукті та ступінь її зв'язування білками та полісахаридами і, відповідно, забезпечують зростання виходу продукції.

Список використаних джерел

1. Шадрін О.Г., Басараба Н.М. Актуальні питання безпечного харчування дітей раннього віку [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.d-1.com.ua/articles/36.html>.

2. [Електронний ресурс] Софієнко А.В. Проблеми сумісного впливу зовнішніх та внутрішніх факторів на конкурентноспроможність продукції вітчизняних виробників. [irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis\\_64.exe?](http://irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis_64.exe?)

3. Закон України «Про дитяче харчування» від 14 вересня 2006 року за № 142.

4. Поліщук Г. Є. Перспективи розвитку виробництва продуктів дитячого харчування в Україні / Г. Є. Поліщук // Збірник праць НУХТ. Матеріали XVII Міжнародного Форуму товарів і послуг для дітей. 2014. С. 23-26.

Науковий керівник – канд. с – г. наук,  
доцент Новгородська Н.В.

#### **ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ**

**Ковтун О.В., студент ОКР «Магістр» факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса**

В даний час на ринку України є відносно велика кількість як зарубіжних, так і вітчизняних БАД з різноманітними складами і

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ Майструк Н.В.....	110
МОЛОЧНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ Самойленко М. Р.....	112
ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ Самуйленко Т.Д.....	115
КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Вітязь В.А.....	117
ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ Спіріна Ю.С.....	119
<b>ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...</b>	122
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗОВАНИХ БАНОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Блідар Д.О.....	122
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Волхова Т.В.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ковальська Л.О.....	125
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ Ковтун О.В.....	128
ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ Крисько Д.....	131