

**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

FISH RAW - A HEALTHY BASIS FOR CANNED BABY FOOD

**Tutova V., 4th year student, faculty of technology
and commodity science of food products and food business
Odessa National Technological University, Odessa**

One of the most important tasks of a socially oriented state is to promote the development of the younger generation. The state must meet its needs and fulfill the obligations that are provided for by the UN Convention on the Rights of the Child, the World Declaration on the Life, Protection and Development of Children and the action plan for its implementation.

Using canned fish in the world is growing. It explains the high nutritional value of canned goods and profitability of their production. High manufacturability processes of canned fish provides a quick and effective implementation of technology and scientific advances in the industry. Using of modern highly mechanized and automated lines of production canned baby food creates opportunities for complete processing of raw materials with minimum labor and cost. In recent years child nutrition is under a great attention, especially for babies. This theme is the most discussed because of the growth and formation of the child's body depends on nutrition. Child's body requires a full range of vitamin, minerals, micro- and macroelements. The child's nutrition, which is fully balanced with main components of baby food, is able to keep health and enhance immunity.

Canned food for children from fish is produced in many foreign countries. In Japan, the company "Kupi" for feeding children from the age of five months makes canned food: "Tuna with vegetables", "Tuna with vegetables and egg noodles", etc. They are made from fresh tuna meat with egg noodles, carrots, onions, green peas, Rice flour and salt.

Fish canned salmon is produced in Canada, and from cod - in Sweden. In these countries, canned fish are introduced into the diet of a child from the age of five months. For six- and seven-month-old children, canned fish are made from cod with the addition of potatoes, onions, dill and dressings.

In France, various canned fish are used to nourish children - "Homemade puree" and "Pure fish and vegetable" "Fish and vegetable mixtures" for older children. The composition of vegetable mixtures includes potatoes, carrots, flour, oatmeal, rice, oil, salt, dressings, which are mixed with fish. In Switzerland, the company Nestle produces for children over five months a set of soups in a dried form, which includes "Fish soup" and "Fish soup with vegetables." In addition to fish, they include potatoes, carrots, onions, cauliflower, oil, salt, and sugar.

Among the domestic products of canned baby food, a lot of fruit, vegetables, meat puree preserves are manufactured. However, the most experts in the field of hygiene recommends to include in the nutrition of a 6-8 months child some fish. Fish is a source of complete and easily digestible protein, essential amino acids for the child's body (Arginine) and polyunsaturated fatty acids.

The recipes of fish growing canned baby food with original taste and composition were drawn after the calculations, which will meet the daily needs of the child's body in key nutrients, vitamins, macro- and microelements.

The peculiarity of the production of canned fish baby food - is the lack of salt and use technological processes which can save as many beneficial nutrients and improve nutritional value. The prospects of this direction is diversifying the range of baby food. The commercial development of new formulations and technologies other than social need will profit.

The industrial production of canned food for babies fish is a new direction in the fish-canning industry.

With the introduction of plant material in the recipe increases the balance of the product achieves high nutritive value and biological value and improve the organoleptic properties of canned baby food.

Scientific supervisor Ph.D., Associate
Professor Palamarchuk A.S.

BRAN AS A COMPONENT OF A HEALTHY DIET

**Fugol V.G., 3rd year student, faculty of technology
and commodity science of food products and food business
Odessa National Technological University, Odessa**

In the production of flour from grains of wheat, rye and other cereals, from 15 to 25% of bran is obtained by weight of the original grain. The outer shells of the grain, the germ of the grain and partially the central sections of the grain pass into the bran. Compared to the original grain and flour from this grain, bran contains much more cellulose, hemicellulose, lignin, protein, vitamins, polyunsaturated fatty acids, and phospholipids. The fractional composition of bran protein is much better than the fractional composition of flour protein. This protein is more complete and digestible. Grain minerals such as phosphorus, potassium, magnesium and others are

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