

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ється лише розставити пріоритети, що важливіше витратити годину на приготування їжі, чи все життя працювати «на аптеку».

Науковий керівник – канд. техн. наук Назаренко Ю.В.

НЕБЕЗПЕКА В БАНЦІ

**Понтус І.М., студентка ІV курсу факультету ТВКПіТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Рибні консерви — це готові для безпосереднього вживання харчові продукти, виготовлені з м'яса риби та інших видів сировини, укладених в банки, герметично закупорені і стерилізовані з метою знищення мікроорганізмів і збільшення термінів зберігання.

Консерви «Шпроти в олії» зі своєрідним смаком та ароматом уже давно увійшли в наше життя. Був час, коли шпроти входили у перелік дефіцитних продуктів, і збережена баночка до святкового столу вважалася розкішшю.

Сьогодні, дивлячись на полиці магазинів, де рівними рядами викладена величезна кількість шпротів, у покупців розбігаються очі. Навіть у невеликих магазинах можна нарахувати продукцію як мінімум трьох виробників, а у величезних супермаркетах їх кількість набагато більша.

Шпроти – це види рибних консервів, які виготовляються з кільки, салаки, хамси, оселедця дрібного атлантичного. Кращою сировиною є кілька балтійська (шпрот).

У м'ясі цієї риби чимало жиру, кісточки в ньому практично не відчуваються. Вживання цих консервів корисне для профілактики остеопорозу, що виникає в результаті дефіциту кальцію чи у відсутності вітаміну D, оскільки ці консерви багаті на кальцій (у 100 г міститься 300 мг цього цінного елемента), а вітамін D є жиророзчинним і тому добре зберігається в олійних консервах. Є у шпротах і хром, що відповідає за стабільний рівень глюкози у крові, а також 50 % добової норми вітаміну E, який уповільнює процес старіння.

Проте, не зважаючи на всі позитивні характеристики цього продукту, є чимало негативних сторін. Наприклад, варто пам'ятати, що шпроти калорійний продукт: 350 ккал у 100 г, тому зловживати ним не варто. Вживання цього виду рибних консервів протипоказане людям із хворобами печінки.

Окрім цього, найбільш важливим недоліком є присутність у складі даного виду рибних консервів бензапірену.

Бензапірен – це органічна сполука, яка утворюється при згоранні вуглеводневого палива і володіє сильним канцерогенним та мутагенним ефектом. При потраплянні в організм людини сприяє утворенню злоякісних пухлин та може викликати мутації плоду у вагітних. У шпротах бензапірен накопичується в процесі копчення, саме завдяки йому знамениті шпроти набувають ті смак і запах, які цінують гурмани. Крім того, бензапірен має властивість біоаккумуляції, тобто може накопичуватися в організмі, що ще більше підвищує його небезпечність.

У вітчизняному стандарті на відміну від вимог міжнародного регламенту не визначено такий показник безпечності як вміст бензапірену, він нормується тільки в соєвих олійних продуктах – це 2 мікрограми на кілограм продукту.

На відмінно від перерахованих позитивних якостей рибних консервів «Шпроти в олії», які відіграють велике значення для організму людини, негативна сторона продукту все ж таки завдає значно більшу шкоду здоров'ю людини, тому вживати цей продукт чи ні – вирішувати Вам, адже споживання якісних та корисних продуктів є запорукою здорового способу життя.

Науковий керівник – канд. с.-г. наук, доцент Черевата Т.М.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТИВРОЗЧИНЕННЯ КОЛАГЕНУ ХОНДРОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ

**Манолі Я. О., студентка ІV курсу ф-ту ТтаЕХПіПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій м. Одеса**

При сучасному виробництві продукції з біосировини використовується лише невелика кількість сполук, що містяться у рибі та інших гідробіонтах. Дуже часто найцінніші сполуки, які мають важливу біологічну дію, при традиційних технологіях втрачаються разом з відходами. Сполучну тканину гідробіонтів розглядають як сировину для отримання харчових функціональних препаратів хондропротекторної дії, які використовують для відновлення метаболізму і регенерації тканин, ушкоджених у результаті порушення обмінних процесів при захворюваннях кістково-хрящових тканин людини. Відомі способи отримання препаратів хондропротекторної дії передбачають переробку такої сировини, як хрящова тканина акул, скатів, осетрів або голкошкірих. Осетрові являються забороненим об'єктом промислу, голкошкірих флот України не видобуває, акули та скати є дуже рідким приловом, що позначається на кінцевій ціні та об'ємі цільового продукту. Сучасне виробництво рибопродукції супроводжується великою кількістю білоквмісних відходів, які складають від 30 до 70 % від маси сировини. Такі відходи являються джерелом колагену і продуктів його гідролізу, що знайшли широке застосування у багатьох галузях економіки. Можна виділити наступні основні напрямки застосування колагену у харчовій промисловості: у якості білкового стабілізатора, який забезпечує колоїдну систему агрегативною стійкістю; у якості основи білкового плівкоутворюючого складу для нанесення харчових покривів; використання колагену для збагачення продуктів фізіологічно активними речовинами у формі сполучнотканинних аналогів; колаген гідробіонтів як альтернатива колагеновмісній сировині наземних тварин у виробництві желатину.

Важливим резервом рибної промисловості України являються риби сімейства коропових, такі як короп звичайний, товстолобик (білий, строкатий), амур (білий, чорний), карась (звичайний, сріблястий та золотий), лящ, голавль. Відходами рибопереробної промисловості, які утворюються у значній кількості, зокрема при переробці риби на філе, є шкіра. Дослідження показали, що при використанні для попередньої обробки колагеновмісної сировини карася лужної та кислотної обробки спостерігається порушення цілісності структури, відбувається її розволокнення. При цьому значення ступеню набухання з часом знижуються. У випадку використання лужно-сольових розчинів у процесі попередньої обробки, розволокнення структури не спостерігається, значення ступеню набухання практично не змінюються. Були визначені константи інерції набухання шкіри карася у оцтовій кислоті з молярною концентрацією $0,05 \text{ моль/дм}^3$ та 10 % розчині KOH у насиченому розчині сульфату натрію. Встановлено, що найшвидше на-

НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ В ЖЕЛЕЙНІЙ ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ДОРОСЛИХ Гришаківа А.М.....	136
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИТНОГО МОЛОКА ПІДВИЩЕНОЇ ЖИРНОСТІ З ГАРБУЗОВИМ СОКОМ Чопко В.В.....	137
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ КРИСТАЛІЗАЦІЇ ЖИРНОЇ КОРИАНДРОВОЇ ОЛІЇ Луценко М.В.....	138
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КОМПОЗИЦІЇ КАШІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ Кушнір Н.А., Кашкано М.А.....	139
АЭРИРОВАНІ ЯИЧНИЙ БЕЛОК И ДРУГИЕ ПЕНООБРАЗОВАТЕЛИ Кушнір Н.А., Ковалева К.....	141
СТВОРЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ПРО- ТА ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Масіч О., Зінько У.....	142
СТАБІЛІЗАЦІЯ КАЧЕСТВА ЗАВАРНИХ ПРЯНИКОВ ИЗ БЕЗАМИЛОЗНОЙ МУКИ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ Хвостенко Е.В., Солоденко Г.С.....	143
ХЛІБНІ ВИРОБИ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ Іванова Г.С., Зіменко І.О.....	144
ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНСЕРВОВАНИХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ Чабан А.Б., Битка М.В.....	145
МАСЛУ НЕ МАСЛЯНОМУ – СКАЖІМО ТАК!!! Горбатенко Л.І.....	146
РОЛЬ ПОВНОЦІННИХ БІЛКІВ В ЖИТТІ МОЛОДОЇ ЛЮДИНИ Окуневська С. О.....	148
НЕБЕЗПЕКА В БАНЦІ Понтус І.М.....	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТИВРОЗЧИНЕННЯ КОЛАГЕНУ ХОНДРОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ Манолі Я.О.....	150
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Федорова И.А, Мирон В.М.....	151
ОБОГАЩЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ Маслий Е.М., Бужилов Н.Г.....	152

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848