

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ**
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА
2018

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. – 240 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 03.07.2018 р., протокол № 15
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ**

utes to the restoration of water-alkaline balance, intestinal microflora, normalizes lipid metabolism.

Dry and condensed swabs are used in the production of soft and fat-free cheeses, diet cheese and various dairy products in the confectionery and bakery industries. Skin and their acidophilin and acidophilic milk prepared from them are used for feeding young animals of farm animals.

Scientific adviser – Associate Professor, c.t.s., Semenova O.I.

Literature

1. Технология молока и молочных продуктов: Учебник для студ. ВУЗов. Г.В. Твердохлеб, З.Х. Диламян, Л. В. Чекулаева, Г. Г. Шиллер – М: Агропромиздат, 1991 – 463 с.
2. Ільчук М.М. Виробництво молока та ринок молочних продуктів – К.: Аграрна наука, 2001. - 217 с.

BIOTECHNOLOGY IN MEAT PRODUCTION

**Gerasimov D. S., the 2nd year student of faculty of restaurant and tourism business
Kharkiv Institute of Trade and Economics of
Kyiv National University of Trade and Economics, Kharkiv**

Biotechnology in the food industry is oriented towards the creation of new types of food products, additives and improving the quality of food products. Biotechnology allows solving the problem of the consumption of the eco-friendly food products.

At the moment, in order to intensify the technological processes, improve the organoleptic indicators of products, increase the output of the finished product by increasing the multicomponent brine when syringing meat raw materials is used. All the components affect the diffuse and biochemical processes occurring in meat raw materials. As a result of the selection of components with a brine with action, it is possible to obtain a product of specified quality.

As all components of the brine interact between themselves, this can lead to an uncontrolled ampoule process, so you should pay attention to the development of technologies and recipes for multicomponent brines, taking into account the properties of raw materials and non-organic ingredients.

With the use of various brines and microorganisms (bifidobacteria and propionic acid bacteria), having positive properties, it is important to consider the possibility of introducing into the composition of bacterial prepartic strains that determine the healthy biocenose in the human body. The last stimulates the processes of fermentation in the gastrointestinal tract, the level of digestibility of nutrients. Today, the most prospective is the emergence of bacterial preparation with the use of representatives of the normal human microflora.

Human microflora is represented by lactobacilli, bifidobacteria, streptococcus, staphylococcus, and others. Bifidobacteria dominates in the human microbiocenosis, accounting for 95% of the entire microflora. Bifidoflora is given a leading role in the normalization of intestinal microbiocenosis, improvement of the processes of absorption and hydrolysis of fats, protein and mineral metabolism, and support of non-specific resistance of the organism.

Nanotechnology has now found its application in the production of meat products in the creation of intelligent packaging, new forms of food additives.

Food biopolymers such as proteins or polysaccharides can be used to obtain nanoparticles. As a result of aggregate or detrimental interaction, the biopolymer is divided into smaller nanoparticles. Nanoparticles can be used to encapsulate functional ingredients, such as biologically active lipids, fat soluble flavors, vitamins, preservatives, etc.

However, it should be noted that the use of nanotechnologies may represent a potential risk to human health. The effect of the influence of nanomaterials on human organism depends not only on the method of their introduction, but also on their properties

Biotechnology is a promising field of scientific knowledge for the development of the food industry. Its outgrowths is becoming significant and it may ensure the safety of people's health and the environment.

Supervisor – assistant, Untila M.P.

ПОРІВНЯЛЬНИЙ ОГЛЯД АСОРТИМЕНТУ СОЛЕНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕСИ

**Тимохіна К.С., студ. СВО «Магістр», ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Рибні продукти займають дуже важливе місце серед продуктів харчування тваринного походження, риба є цінною білковою сировиною, тому фальсифікація рибних товарів зустрічається доволі часто. Адже в дарах моря в достатку є необхідні організму людини речовини, яких в складі м'яса наземних тварин може бути недостатньо. В рибних продуктах дуже багато поживних речовин, серед яких цінний жир, багатий поліненасиченими жирними кислотами, повноцінний білок, вітаміни А, D, E, B₁, B₁₂, PP, C, екстрактивні та мінеральні речовини [1].

Соління рибної сировини є розповсюдженим способом її переробки, дозволяє не тільки значно подовжити терміни зберігання, але і отримати смачний і делікатесний продукт. Для соління використовують багато видів риб, в основному жирних. Риба після засолу набуває специфічного смаку і запаху дозрілої риби, м'якої і ніжної консистенції, стає повністю готовим до вживання продуктом.

Лосось, форель і сьомга представляють групу червоних риб, які крім своїх високих смакових якостей, мають дивовижні властивості при регулярному споживанні покращувати зір і роботу кровоносної системи, сприяють відновленню серцево-судинної і нервової систем організму. Солена продукція з червоних риб володіє високими органолептичними показниками і відноситься до делікатесної рибопродукції. Вважається, що саме в слабосоленій рибі зберігаються майже в незмінному вигляді всі корисні речовини, мікроелементи і вітаміни: Омега-3, вітаміни А, D, PP, B₁₂ та інші. Крім того, слабосолена продукція краще дозріває, внаслідок чого в неї формується приємний специфічний аромат і смак [2]. Враховуючи корисність червоної риби, зростання її популярності, доволі високу цінову категорію продукції з лососевих риб, а також, беручи до уваги вищевказані переваги слабосоленої рибопродукції з лососевих риб, було прийнято рішення дослідити асортимент сьомги слабосоленої, яка реалізується в торговій мережі міста Одеси.

При проведенні огляду асортименту слабосоленої рибної продукції з лососевих риб в роздрібній мережі м. Одеси, звертали увагу на торгові марки, під якими реалізується продукція, які саме виробники їх представляють, вид розбирання риби, вид упа-

BIOTECHNOLOGY IN MEAT PRODUCTION Gerasimov D. S.	75
ПОРІВНЯЛЬНИЙ ОГЛЯД АСОРТИМЕНТУ СОЛЕНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕСИ Тимохіна К.С.	76
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ «SOUS VIDE» ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РИБНИХ ТОВАРІВ Зубріцький Я.С.	78
КІНЕТИКА ЗМІН ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ РІЗНИХ ВИДІВ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ПРОЦЕСУ АВТОЛІЗУ Бондар Л.Л.	80
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ Якобчук Є.А., Ткаченко С.М.	81
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ АМАРАНТОВОГО БОРОШНА Журба Н.О., Бадира С.А.	82
ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗА В ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ Данч Я.В.	83
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Петришина О.Г.	84
ФЕРМЕНТОВАНИЙ НАПІЙ НА ОСНОВІ МАСЛЯНКИ З НАСІННЯМ ЧІА Нетудихата К.О.	85
ВПЛИВ ПРОЦЕСІВ ФЕРМЕНТАЦІЇ ТА МАРИНУВАННЯ НА ФОРМУВАННІ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ СТРАВ Афанасьєв Я.І.	86
ФІЗИКО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ БЕЗНАРКОТИЧНОЇ КОНОПЛІ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Бошканяну М.О.	88
БУТИЛЬОВАНА ВОДА УКРАЇНИ Чернецька Т.І.	89
РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
PROBLEMS OF NUTRITION OF THE YOUTH OF TODAY Malitsa A.A.	93
INFLUENCE OF VITAMINS B ₁ AND B ₉ COMPLEX ON FLAVOUR PROFILE OF BEER Kharandiuk T.V.	94
ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ Алексаєв В.С.	95

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 27,9.