

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

усіх бажаних органолептичних характеристик та досягнення безпечності без погіршення якості, харчової та біологічної цінності.

Науковий керівник – д.т.н., проф. Віннікова Л.Г.

ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ З КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС З ПІДВИЩЕНИМИ АНТИОКСИДАНТНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

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

У даний час одним з основних завдань в забезпеченні продуктивності та безвідходного виробництва переробних галузей є використання вторинних ресурсів. При цьому основним фактором є прагнення з одного боку пом'якшити вплив на навколишнє середовище, з іншого - отримати додатково нові види продукції. Ця тенденція є особливо актуальною в галузях, зайнятих переробкою сільськогосподарської сировини, оскільки в даному випадку відходи виробництва мають біологічне походження і можуть бути вихідним матеріалом для виробництва кормових, а в ряді випадків, і харчових продуктів.

На даний момент м'ясопереробна галузь налічує досить велику кількість продукції що випускає, як за видами, сортами продукції, так і за складом компонентів які входять до її рецептури. Саме через таке різноманіття продукції що вже закріпилась на ринку, дуже складно звернути увагу споживачів на нові види продукції, проте актуальності набуває продукція що слідує загальним світовим трендам у харчуванні, і через це не потребує великих зусиль з привертання уваги до себе.

Оскільки сучасні світові тенденції у сфері харчування заохочують людей до здорового способу життя та здорового харчування, найбільшу актуальною є продукція, що виробляється з дотримання вимог здорового харчування, та яка має необхідні відмінні властивості від звичайної продукції.

Одним з перспективних напрямків наразі є використання виноградного масла, яке видобувається з кісточок винограду, для додавання у продукти харчування, зокрема у м'ясні продукти.

Олія з кісточок винограду володіє антиоксидантними властивостями, які важливі для м'ясних продуктів у складі яких є

значна частина жирової сировини. Також олія з масла виноградних кісточок у своєму складі має високий вміст ω -3 та ω -6 ненасичених жирних кислот, що дозволяє випускати дієтичні продукти харчування.

До складу вареної ковбаси входить значна частина жиру, а його окислення впливає на термін її зберігання. Використання олія з кісточок винограду у виробництві варених ковбас є раціональним зважаючи на їх антиоксидантні властивості. Це може дозволити значно подовжити строк придатності ковбасних виробів, що є досить актуальним для варених ковбасних виробів, оскільки їх термін придатності відносно інших ковбас дуже невеликий.

У зв'язку з цим, актуальним є проведення досліджень, спрямованих на розробку технології продуктів з підвищеним вмістом біологічно активних сполук з вторинної сировини виноробного виробництва.

На базі Одеської національної академії харчових виробництв на кафедрі «Технології м'яса, риби і морепродуктів» досліджується розробка варених ковбасних виробів оздоровчого харчування які володітимуть рядом переваг над класичною продукцією ковбасного виробництва.

Завданням дослідження є проведення наукової роботи, з метою виявлення позитивних властивостей рослинної сировини, що залишається в якості побічного продукту від основного виробництва, наразі це виноградна олія, яка добувається з кісточок винограду.

Головною метою є дослідження корисних властивостей олії з кісточок винограду для виготовлення варених ковбасних виробів та визначення оптимального відсотку внесення добавки у продукцію для покращення фізико-хімічних показників фаршу, органолептичних показників продукту та подовження терміну його придатності.

Наукові керівники – д-р техн. наук, професор Віннікова Л.Г.,
канд. техн. наук, доцент Котляр Є.О.

ОКРЕМІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ

Волошин В.М.

**Національний науковий центр «Інститут землеробства
НААН», смт. Чабани, Київська обл.**

Птахівництво належить до тих галузей сільського господарства, розвиток яких дозволяє прискореними темпами поліпшити забезпечення зростаючого попиту населення на

SHRIMP MEAT Konak A.....	102
PRODUCTION OF COMPOUND FEED PROVIDES QUALITY FISH Fihurska L., Tsiundyk A.....	104
PRODUCTION OF DRY-CURED SAUSAGES WITHOUT CASING Fugol A.G.....	106
COMMODITY ASSESSMENT OF FISH CULINARY PRODUCTS IN JELLY FILLING Nikitchina A., Barysheva Y.....	107
BARRIER BIOTECHNOLOGIES - THE BASIS OF PRODUCTION OF SAFE PRODUCTS WITH REGULATED HISTAMINE CONTENT Nikitchina A., Barysheva Y.....	109
ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ТЕМПЕРАТУРНОГО ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСА Синиця О.В., Збик Л.І.....	111
ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ З КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС З ПІДВИЩЕНИМИ АНТИОКСИДАНТНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Короткий А.В.....	113
ОКРЕМІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ Волошин В.М.....	114
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КОВБАСНИХ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА БОБОВИХ Гонтар А.І.....	117
РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.....	119
АЛЕРГЕННІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ ПАРФУМІВ Волкова К.О.....	120