МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

НТБ ОНАХТ

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5

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, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук, професори О.О. Меліх, В.В. Немченко
доктор філол. наук, професор Г.І. Віват
доктор техн. наук, доцент О.Б. Ткаченко
доктор техн. наук, ст. наук. співроб. О.О. Коваленко
канд. техн. наук, доценти Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
З-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2019. – 496 с., іл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9
© ОНАХТ, 2019

НТБ ОНАХТ

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

НТБ ОНАХТ

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КОНСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Фуголь А.Г., студентка V курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

Анотація. Були розроблені нові рецептури та технології виробництва консервів з функціональним призначенням. Для цього використовували олії льону на заміну тваринного жиру та комбінували яловичину та соєві боби з метою покращення засвоювання незамінних амінокислот організмом людини.

У швидкому темпі життя люди віддають перевагу коротким прийомам їжі, які, як правило, не задовольняють усім потребам організму у необхідних корисних речовинах. Розробка і впровадження у виробництво продуктів харчування, які не потребують додаткового приготування та несуть користь для організму, може стати вирішенням даної проблеми.

Мета роботи створити рецептури консервів з підвищеною біологічною цінністю та високими органолептичними показниками, які могли б зайняти певну нішу на сучасному ринку.

Під час розробки консервів, велика увага приділялася поліненасиченим жирним кислотам (ПНЖК) ряду омега-3, які у великій кількості містяться у насінні льону. Було вирішено замінити тваринний жир на олію льону, що значно підвищило біологічну цінність продукту саме завдяки тому, що у складі цієї олії містяться такі незамінні жирні кислоти, як ліноленова, лінолева та інші, які не синтезуються в організмі людини, тому необхідно вживати продукти, які містять ці кислоти. Виключення тваринного жиру з рецептур та заміна його на рослинну олію не тільки підвищило біологічну цінність, але й значно покращило смак та консистенцію продукту. Завдяки тому, що олія льону має температуру плавлення набагато нижчу, ніж у тваринного жиру, продукт має більш приємний післясмак та після вживання не залишає відчуття наявності тугоплавкого жиру у порожнині рота. Це покращує загальне враження від продукту.

При підборі компонентів для нових рецептур консервів, звернули увагу на соєві боби. Поєднання цього продукту з яловичиною дозволяє покращити амінокислотний склад у продукті. Якщо порівняти амінокислотний скор у «ідеальному білку» за шкалою ФАО/ВОЗ з амінокислотним скором розробленого нами продукту, то можна побачити, що отримана композиція майже відповідає «ідеальному» скору за рахунок взаємокорекції білків яловичини та сої. Наприклад, ізолейцину в яловичині бракує, натомість у білках сої їх

НТБ ОНАХТ

надлишок. Суми амінокислот фенілаланіну та тирозину у яловичині більше норми, тоді як у сої їх замало. Таким чином обидва продукти доповнюють один одного та створюють баланс усіх необхідних амінокислот.

На підставі усього вищевикладеного були створені рецептури консервів функціонального призначення, зручні для швидкого прийому їжі з високими органолептичними показниками.

Науковий керівник - канд. техн. наук,
доцент Патюков С.Д.

ВИКОРИСТАННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

Цисар І.В., студент факультету ТтаТХПіПБ, курс ІІ
Гроза А.О., студент МТК ОНАХТ, 4ТМс-205
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Шалений темп життя сприяє прогресивному розвитку ринку посічених напівфабрикатів. Збільшення вартості м'яса і висока конкурентність змушує виробників шукати способи здешевлення продукції і розширення асортименту з метою приваблення споживачів. Найчастіше для цього використовують м'ясо птиці, проте воно не має яскраво вираженого смаку і аромату, тож потребує застосування інгредієнтів, що поліпшують сенсорні характеристики готової продукції. Зазвичай з цією метою використовують глутамат натрію, суміш інозинової і глутамінової кислот.

У рамках виконання науко-дослідної роботи студентів на кафедрі технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій було проведено дослідження щодо можливості використання в рецептурах посічених напівфабрикатів з м'яса птиці (м'ясо індички) дріжджових екстрактів для покращення смаку і аромату кінцевого продукту.

Дріжджові екстракти (ДЕ) відрізняються від знайомих нам дріжджів тим, що після спеціальної теплової обробки вони стають дезактивованими. Цей процес не дає дріжджам «рости», але не руйнує їх, завдяки чому вони зберігають високий вміст вітамінів групи *В* і білків. Дріжджові екстракти на 65 % складаються з білків. Переважно саме білки відповідають за характерний смак «умамі» та створюють

НТБ ОНАХТ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ЛІКУАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Степанова В.В…….. 239

М'ЯСО ТИЛЯПІЇ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ
Тхоренко В.В., Морозовська Я.В……... 241

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КОНСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
Фуголь А.Г…… 243

ВИКОРИСТАННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ
Цисар І.В., Гроза А.О……... 244

ВПЛИВ КУНЖУТНОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС
Шубіна Є.А……... 246

ХІМІЯ ТА МЕТОДИ АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ…. 249

ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ БАРВНИКІВ Е110 І Е124 В НАПОЯХ МЕТОДОМ ФІРОРДТА
Аношенкова Р.М…….. 249

ОТРИМАННЯ КОМПОЗИТІВ НА ОСНОВІ МАНАНУ ТА ГІДРОЛІЗАТІВ БІЛКА
Антонов Д.О……. 251

ОЦЕНКА ПОДВИЖНОСТИ НЕКОТОРЫХ ЭКОТОКСИКАНТОВ В СИСТЕМЕ «ПОЧВА-РАСТЕНИЕ»
Жабина О.Н…….. 253

ФЛУОРЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ КУРКУМІНА В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ
Крижановська А.Ю., Вєльц М.Є…… 255

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКЦИИ

НТБ ОНАХТ

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ «ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ» 3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ

НТБ ОНАХТ

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.