

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ
І МОРЕПРОДУКТІВ**

Таблиця 1 – Зміни фізико-хімічних показників в залежності від рецептур

Назва	Вологість,%	ВЗЗ,%	ВУЗ,%	pH,%
Контроль	71,52+-2,74	94,05+-6,89	49+-2,91	6,21+-0,05
Зразок 1	74,35+-0,08	93,82+-1,26	51,69+-1,90	6,41+-0,08
Зразок 2	75,96+-0,26	92,6+-0,40	50,75+-2,67	6,50+-0,014
Зразок 3	75,61+-1,24	91,65+-0,83	50,97+-2,06	6,74+-0,007

Отримані дані свідчать про стабілізацію показників дослідних фаршів, оскільки ВЗЗ для жодної з рецептур не знаходиться нижче за встановлений рівень (85 %). Це обумовлюється, на наш погляд, раціональним співвідношенням у розроблених рецептурах вмісту білків, жирів.

Науковий керівник: к.с.г.н., доцент, Божко Н.В.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНОЇ СИРОВИНИ В ПАСТЕПОДІБНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСКАХ

**Безпалько В.А., студент V курсу кафедра технології м'яса і м'ясних продуктів,
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

На сьогоднішній день питання здорового харчування є надзвичайно важливим як споживачам, так і виробникам готової продукції. В зв'язку з цим є перспективним напрямком розвитку харчової промисловості – розробка нових видів продуктів доступних широким верстам населення, в рецептури яких додано сировину місцевого походження.

Найбільш актуальними проблемами в харчуванні населення України є дефіцит білка, нестача мікронутрієнтів, незбалансованість раціону за основними харчовими речовинами та енергією, шляхом вирішення цієї проблеми є розробка харчового продукту масового споживання, збагачений високим вмістом білка.

Серед нутрієнтів, за допомогою яких визначається харчова цінність м'ясного продукту, особливу фізіологічну функцію виконують білки, які є регуляторами азотистого балансу організму. Загальний вміст білків у м'ясі не відображає в повній мірі його харчову цінність. Тому під час виготовлення нових м'ясних виробів або вдосконалення уже існуючих рецептур, особливу увагу слід звертати на якість білку, яка характеризується його амінокислотним складом та в першу чергу, вмістом і співвідношенням незамінних амінокислот. При надходженні однієї з незамінних амінокислот у неповному обсязі, всі інші амінокислоти метаболізуються з таким самим відсотком лімітованості, що й найбільш лімітована.

Мета нашої роботи полягала у науковому обґрунтуванні технологічних підходів для отримання комбінованих продуктів харчування, виготовлених з використанням не м'ясної сировини, яка вирощується в Україні, зокрема лісових грибів.

Для досліджень якості аналогу було обрано продукт, який реально виготовляється м'ясною промисловістю України і реалізується в торговельних мережах - «Закуска Селянська» (згідно ТУУ 20611875.10-00), щомістить шпик свинячий як основну сировину. Для покращення амінокислотної збалансованості білку продукту було взято субпродукти птиці, які насичують організм білком і цінними, незамінними амінокислотами - лізином, метіоніном, триптофаном, а також гриби.

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 4 жовтня – 6 жовтня 2018 р. 145

У субпродуктах птиці міститься рекордна кількість природних жирів і полінасичених кислот, а також вітаміну А і бета-каротину.

Крім того хімічний склад закуски збагачений калієм, натрієм, фосфором і залізом. Основними перевагами субпродуктів птиці є високий вміст білку 65,5 % та відсутність лімітуючих амінокислот. При додаванні грибів (маслюків) пасерованих готовий продукт отримав густу консистенцію, виражений смак і аромат. В цілому органолептичні показники покращились.

Досліджений м'ясний виріб субпродуктів птиці збалансований за амінокислотним складом та доступний широким верстам населення за рахунок використання більш дешевої сировини.

Збагачена закуска м'ясна з грибами насичує організм людини білком і цінними, незамінними амінокислотами - лізином, метіоніном, триптофаном.

Закуска м'ясна не тільки смачний продукт, але і корисний продукт харчування, який позитивно впливає при захворюванні серцево – судинної системи, нирок, поліпшення мінерального обміну, попереджує захворювання печінки.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Галенко О.О.

ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЗБАГАЧЕНИХ ВІТАМІНАМИ ТА АМІНОКИСЛОТАМИ

**Бутовський М.П., магістрант II курсу факультету ТтаТХПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Для підвищення рівня засвоюваності м'ясних продуктів, їх збагачують різними органічними та неорганічними сполуками, основними з яких є – вітаміни, полісахариди, мінеральні речовини. Як правило, це інгредієнти які містяться в рослинній сировині. На сьогодні існує багато розробок комбінованих м'ясних продуктів для дитячого харчування, в яких основний акцент ставиться на одну чи декілька речовин, які дозволяють підвищити біологічну цінність продукту. Тому основною метою представленої роботи була розробка дієтичних січених м'ясних напівфабрикатів збагачених вітамінами та амінокислотами.

Вітамінно-амінокислотний комплекс (ВАК) призначений для збагачення продуктів харчування білками і біологічно-активними речовинами, корисними для людини. Комплекс отримують шляхом ступінчастої переробки дріжджів із застосуванням технології іммобілізації БАВ. Комплекс містить білки, амінокислоти і вітаміни, іммобілізовані на полісахаридній матриці (целюлоза, геміцелюлози, пектин, лігнін, маннанолігосахариди).

На першому етапі досліджень була розроблена базова рецептура м'ясопродуктів, основною сировиною для яких були м'ясо кроля та індички, бланшована цибуля, рис. Враховуючи подальше призначення продукту, термічну обробку напівфабрикатів здійснювали в пароповітряній суміші.

До базової рецептури вносили ВАК в сухому вигляді масовою часткою від 0,5 до 5 % до маси основної сировини. При використанні добавки масовою часткою більше 2,5 %, у термооброблених фрикадельок з'являвся присмак висівок та гіркуватий присмак, до 2 %

КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ ВКЛЮЧЕННЯ ДО РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ІНКАПСУЛЬОВАНОГО ТОПЛЕНОГО МАСЛА Черкашина В.Ю.	140
---	-----

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

РОЗРОБКА НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	143
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ МОДЕЛЬНИХ ФАРШІВ НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	144
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНОЇ СИРОВИНИ В ПАСТЕПОДІБНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСКАХ Безпалько В.А.	145
ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЗБАГАЧЕНИХ ВІТАМІНАМИ ТА АМІНОКИСЛОТАМИ Бутовський М.П.	146
ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРУДОВОЙ РЫБЫ Долгая Д.В., Линкевич В.Ю.	147
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА КАРПА Долгая Д.В., Стреж Е.Л.	148
INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF CANNING MANUFACTURE OF CHILDREN'S NUTRITION Zienchenko I.	149
ВПЛИВ АНТИОКСИДАНТІВ НА ЯКІСТЬ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ Крижська Т.А.	150
SOME ASPECTS OF MODERN AIR PURIFICATION FROM CARBON DIOXIDE EMITTED BY MEAT PROCESSING PLANTS Kuzin M.D.	152
ПІДВИЩЕННЯ СТІЙКОСТІ ГАРЯЧИХ РИБНИХ МАРИНАДІВ ЗА РАХУНОК ЗНИЖЕННЯ АКТИВНОСТІ ВОДИ A_w ЗАЛИВОК Нікітчина А.О., Довжинська А.О.	153
ТЕХНОЛОГІЯ НОВИХ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ Нікітчина А.О., Скринько С.М.	154
MEASLES EPIDEMIOLOGICAL SITUATION AND VACCINATION RATE IN UKRAINE Patiukova N.S.	155
POSITIVE ASPECTS OF BIOSURFACTANTS PRODUCED BY LACTOBACILLI SPECIES Patiukova N.S.	156

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848