

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2022

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету
26 – 29 квітня 2022 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 24.05.2022 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І д-р техн. наук, професор
Жигунов Д.О., д-р техн. наук, професор
Іоргачова К.Г д-р техн. наук, професор
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор
Коваленко О.О., д-р техн. наук, професор
Косой Б.В., д-р техн. наук, професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р екон. наук, професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р екон. наук, професор
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О.Б., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д.т.н., професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К д-р техн. наук, професор

2. Віннікова Л.Г., Поварова Н.Н., Синиця О.В., Основи птахівництва та переробки птиці. – К.: «Освіта України», 2020.– 216 с.
3. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]: Учебник для студ. ВУЗов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2004.

РОЗРОБКА ЦІЛЬНОМ'ЯЗОВИХ ПРОДУКТІВ БЕЗ НІТРИТУ НАТРІЮ

**Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор; Мохонько К.В., студентка СВО «Магістр» факультету Т та ТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

При виготовленні різних м'ясних продуктів використовують нітрит натрію, який значною мірою впливає на формування таких якісних показників як колір, смак та аромат. Крім того, нітрити та продукти їх відновлення, мають здатність інгібувати зростання мікрофлори та утворення токсинів у м'ясних продуктах, а також надають антиокислювальну дію на ліпіди.

З технологічної точки зору нітрит натрію є практично незамінною харчовою добавкою: має кольороутворюючі, антиокислювальні, консервуючі властивості, бере участь в утворенні смаку та аромату продукту, підвищує стійкість при зберіганні, але він є отруйною речовиною, яка потребує підвищеного контролю та уваги на виробництві.

Механізм токсичної дії нітритів на організм полягає в їх взаємодії із гемоглобіном крові. В результаті окислення двовалентного заліза утворюється метгемоглобін, не здатний зв'язувати та переносити кисень, розвивається клінічна картина гіпоксії (рясне потіння, синюшність шкіри, задишка, запаморочення).

Незважаючи на те, що використання нітриту натрію в допустимих концентраціях не несе загрози споживачеві, засоби масової інформації зуміли сформувати у споживача негативне ставлення до продуктів, на етикетках яких зазначено вміст цієї речовини. На сьогоднішній день м'ясні продукти, які виробляються без використання нітриту натрію, набирають популярності серед споживачів. В іноземній практиці такі продукти мають назву «продукти з чистою етикеткою».

Метою роботи є обґрунтування безпечності цільном'язових виробів без застосування нітриту натрію.

Дослідні зразки було виготовлено в умовах ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань» в м. Кропивницький.

Для досліджень було вибрано 3 види продуктів без нітриту: зразок №1 – продукт зі свинини «Буженина Ятрань» запечена вищого сорту; зразок № 2 – продукт зі свинини «Карбонад Класік» запечений вищого сорту; зразок № 3 – продукт зі свинини «Рулет Слов'янський» варено-копчений вищого сорту.

Дослідні зразки було виготовлено з додаванням нітриту і без нього.

Досліджували органолептичні і мікробіологічні показники на базі бактеріологічної лабораторії ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань». Кожен вид продукції виробляли відповідно розробленим режимам термічної обробки.

Враховуючи вплив нітриту натрію на мікробіологічні показники основним завданням було встановлення мікробіологічної безпечності продуктів.

Результати цих досліджень приведені на рисунку 1.

В результаті досліджень встановлено що контрольні зразки більш стійкі в процесі зберігання, ніж зразки, які виготовлялися без додавання нітриту натрію, проте розбіжність значень мікробіологічних посівів між контролем і досліджуваними зразками невелика.

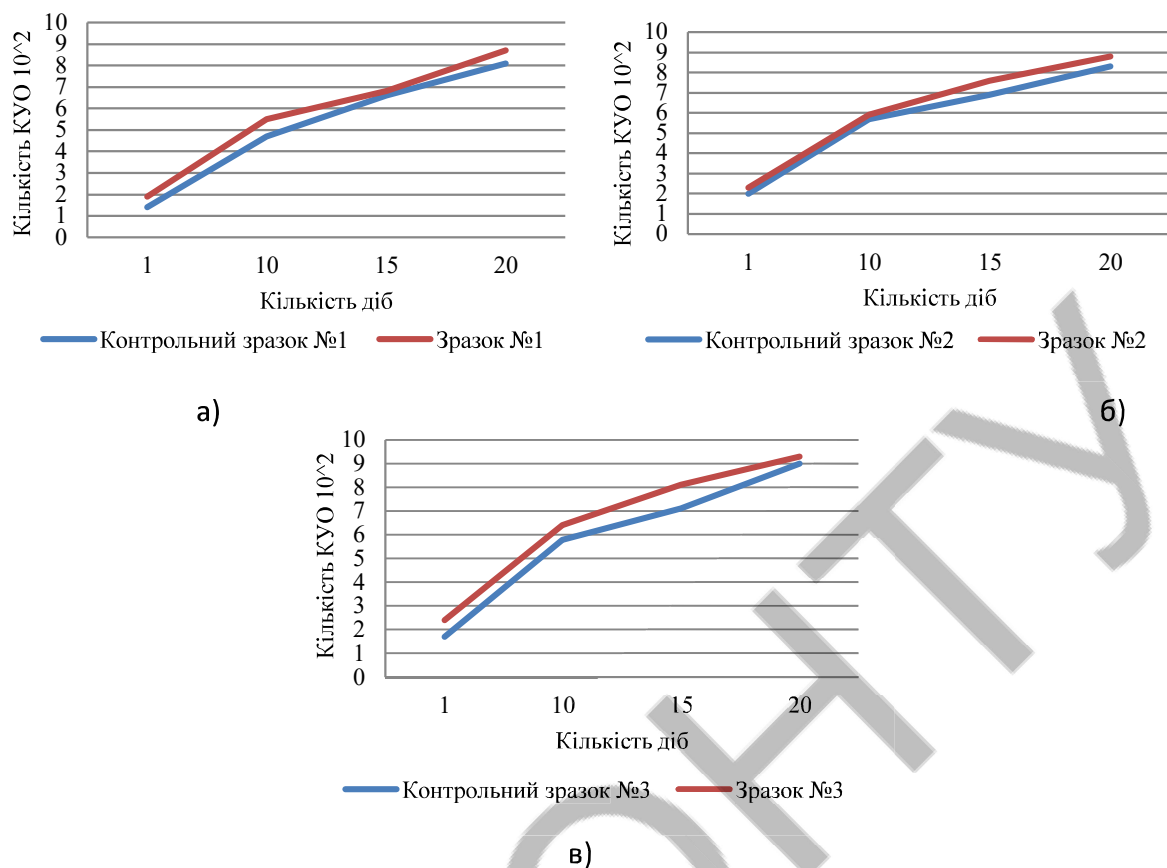


Рис. 1 – Мікробіологічні показники контрольних і дослідних зразків при зберіганні

Порівнюючи органолептичні оцінки досліджуваних зразків з контролем встановлено невелику розбіжність на користь контрольних зразків. В ході зберігання усі досліджувані зразки зберегли хороший зовнішній вигляд, стан поверхні та колір, смак і аромат до кінця терміну зберігання.

На основі проведених досліджень можна зробити висновок, що встановлені режими термічної обробки дозволяють отримати продукт мікробіологічно стабільний, не зважаючи на відсутність нітриту натрію.

Результати виконаних досліджень впроваджені в умовах ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань» для виробництва наступних видів: продукт зі свинини «Буженина Ятрань» запечена вищого сорту, продукт зі свинини «Карбонад Класік» запечений вищого сорту, продукт зі свинини «Рулет Слов'янський» варено-копчений вищого сорту.

ВПЛИВ ГЛЮКОЗИ НА МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ СТАН М'ЯСА ЯЛОВИЧИН

**Віннікова Л.Г., д.т.н., проф.; Синиця О.В., PhD, асистент; Савчак Є.М., СВО «Магістр»
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Усі бактерії псування м'яса використовують для свого росту розчинні сполуки, які містяться в м'язовій тканині, особливо глюкозу та амінокислоти. Бажаним субстратом зазвичай є глюкоза, якщо вона присутня у достатній кількості в поверхневих шарах м'яса, ніякого значного розкладання інших речовин не відбудеться. Однак, коли глюкоза перестає бути доступною, бактерії починають атакувати амінокислоти. При цьому виділяється велика

СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»

КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ РОСЛИННИХ ОЛІЙ Антіпіна О.О., Озоліна С.О.....	119
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЛИМОННО-ІМБИРНОГО ДЖЕМУ ТА ЙОГО СКЛАДНИКІВ Вікуль С.І.....	121
МЕЛАНІН СОНЯШНИКУ І ЙОГО КОМПЛЕКС З ХІТОЗАНОМ ЯК ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ Гураль Л. С., Черно Н. К., Найдюнов О.Ю.....	122
ВИВЧЕННЯ УМОВ ВИКОРИСТАННЯ ТРЕГАЛОЗИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ МЕДУ КВІТКОВОГО Малинка О.В., Деречіна А.В., Степанова Г.О.....	124
ОТРИМАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА БІЛКА З АМАРАНТОВОЇ МАКУХИ Науменко К.І., Черно Н.К., Капустян А.І.....	126

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ПОСІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ БІЛКОМ СОНЯШНИКУ Агунова Л.В., Криворотенко О.С., Фомін І.П.....	127
BLU-RAY STERILIZATION TECHNOLOGY IS A MODERN WAY TO EXTEND THE SHELF LIFE OF SOUS VIDE FOOD FOR THE CATERING INDUSTRY Zhenkun Cui, Tatiana Manoli, Tatiana Nikitchina.....	130
ANATOMICAL AND HISTOLOGICAL DIFFERENCES BETWEEN MEAT AND GREASY BREEDS OF PIGS Patyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M.....	132
ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕЦЕПТУРАХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Азарова Н.Г., Шлапак Г.В.....	134
РОЗРОБКА ЦІЛЬНОМ'ЯЗОВИХ ПРОДУКТІВ БЕЗ НІТРИТУ НАТРІЮ Віннікова Л.Г., Мохоцький К.В.....	136
ВПЛИВ ГЛЮКОЗИ НА МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ СТАН М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ Віннікова Л.Г., Синиця О.В., Савчак Є.М.....	137
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДОЗРІВАЧІВ У ВИРОБНИЦТВІ СУШЕНО-В'ЯЛЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Паламарчук А.С., Патюков С.Д., Глушков О.А.....	139
СПОСІБ ОТРИМАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО М'ЯСА КУРЯТИНИ Поварова Н.М.....	142

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

HONEY WINES AS A MODERN RANGE OF THE WINE INDUSTRY Miroshnichenko O.M., Manoli T.A.....	144
КЛАСИФІКАЦІЯ КОНСИСТЕНЦІЙНИХ ОЗНАК ПИВА Мельник І.В.....	145
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ ВИЧАВКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРОПІВ Сугаченко Т.С., Кананихіна О.М., Ткаченко Л.О.....	147
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ ВИНА – НОВИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ УКРАЇНИ Каменева Н.В., Ткаченко О.Б., Тараненко О.О., Тітлова О.О.....	149
ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БУРШТИНОВИХ ВИН Ходаков О.Л., Сугаченко Т.С., Ткаченко Л.О.....	151

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

CONSUMER PROPERTIES OF SALTED FISH PRODUCTS FOR FISH RESTAURANTS USING THE DESCRIPTION- PROFILE METHOD Manoli T.A., Nikitchina T.I., Miroshnichenko O.M., Zinchenko V.I.....	152
ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ВИДІВ ПОЛИМЕРНОЇ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	154
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ОСВІТНІХ ПРОДУКТІВ НАВЧАЛЬНОГО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ Коннікова О.К.....	155
ЕСТЕТИЧНИЙ ВПЛИВ УПАКУВАННЯ НА СПОЖИВАЧА Гарбачій К.С.....	157