

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ

Богун В.В, студент ОКР «Магістр» кафедри ТММП
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна

Регіонами з екстремальними природними умовами для організму людини є високогір'я. У світі близько 400 млн. людей постійно живуть і працюють в умовах високогір'я, в тому числі близько 20-38 млн. на висоті більш як 3000 м над рівнем моря. Специфічні умови довкілля - розріджене повітря, часті та різкі зміни погодних умов - зумовлюють екстремальність впливу на організм людини. Дефіцит кисню є визначальним негативним чинником високогір'я. Тому значну перевагу у пристосуванні організму становлять метаболічні процеси, спрямовані на переорієнтацію організму до мало-кисневого режиму функціонування. У зв'язку з такими умовами в горців виробляється автономний характер споживання їжі, в якому переважають продукти тваринництва. Частка білків у раціональному харчовому раціоні в умовах високогір'я має становити не менш як 15% загальної добової калорійності спожитої їжі з розрахунку 2 г на 1 кг маси людини. Водночас не менш як 1/4 мають становити білки тваринного походження.

Під час формування оптимального харчового раціону для умов високогір'я рекомендують таке співвідношення харчових речовин: вуглеводів - 55-60%, білків - 10-20%, жирів - 25-30%.

Продукти на основі хребтового шпикую характеризуються високою енергетичною цінністю та ідеально підходять для харчування людей, що знаходяться в екстремальних умовах. Але постає проблема низької біологічної цінності даних продуктів.

Матеріалом для досліджень стала білковмісна сировина тваринного походження, а саме м'ясо курчат-бройлерів і м'ясо індички. Для визначення показників готових продуктів ми використали фізико-хімічні методи та методи органолептичної оцінки. А також ряд методів дослідження структурно-механічних показників, зокрема, в'язкість, пластичність та розжовуваність готового продукту. Крім того було досліджено гарантійний термін зберігання розроблених продуктів.

В результаті проведених досліджень та експериментів було розроблено та запатентовано дві рецептури м'ясного продукту в вигляді пасти з використанням білковмісної сировини. Крім того використали антиоксиданти: листя петрушки, екстракт розмарину та подрібнену шипшину.

Експериментальним шляхом було визначено, що оптимально раціональне співвідношення основних компонентів рецептури наступне:

- 1) шпик свинячий – 70-75% , м'ясо курчат – 22-27,5 % + інші інгредієнти;
- 2) шпик свинячий – 60-63% , м'ясо індички – 35-38% + інші інгредієнти;

Дані рецептури дозволяють збільшити пластичність готового продукту на 7 та 10 % відповідно, а також термін зберігання на 15 та 30 % відповідно. Консистенція продукту стала більш щільною.

Важливо відмітити, що введення в рецептуру виробів зі шпикую 25% м'яса курчат або індички дозволило задовольнити добову потребу дорослої людини у білку при споживанні 100 г даного продукту на 20 %. Також зростає засвоюваність організмом людини продукту, за рахунок зниження частки жиру та збільшення частки білка в свою чергу.

Таким чином розроблені продукти для харчування людей з підвищеними фізичними навантаженнями, наприклад альпіністів, які володіють підвищеною біологічною цінністю та подовженим терміном зберігання.

Науковий керівник — к.т.н., доц. Галенко О.О.

PROSPECTS FOR THE PRODUCTION OF PRESERVES FROM HYDROBIONTS

**Yevtukhovskaya H.V, student of the «magistr» education level,
TPPKZET faculty
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa**

Fish is the most important source of protein in the human diet. Thanks to its high nutritional and biological value, the taste qualities of fish are widely used in the daily diet, as well as in children's and dietary nutrition.

Products from hydrobionts are a list of strategically important foods and must necessarily be included in a complete protein diet of humans. They are of great importance as sources of proteins, fats, minerals, contain such physiologically important elements as potassium, calcium, magnesium, iron, phosphorus and complex of vitamins necessary for the human body.

The production of preserves and salted fish products is one of the most up-to-date and reliable ways to preserve fish. Preserves and salty fish products are delicious and nutritious products that have a high and stable demand from the population. There is a steady tendency in the world to increase the production of preserves all over the world. This type of product enjoys not only high but also constant consumer demand due to its use in food without additional heat and culinary processing.

When producing preserves, the fish can not be subjected to heat treatment, but this really allows you to save as much as possible the human body. Since raw materials are the objects of ocean fishing, it allows to supply raw materials to Ukraine throughout the year, which in turn allows you to create a continuous production, and thereby provide the population with a stable food product with a valuable food product.

Recently, the production of preserves and salted fish has become one of the most promising directions for the use of fish raw materials for the production of valuable products, including delicatessen. To date, their range is mainly from fish: Atlantic herring, Atlantic mackerel, Atlantic sardinella and Oceanic horse mackerel. This is explained, first of all, by domestic consumption traditions, and also by a lower price level in comparison with the production of preserves and salted fish from other types of fish such as: pink salmon, ketchup, salmon

Organization of production of this product will allow to produce a high-quality product with unlimited demand on the consumer market. Selected technologies envisage production, which ensures the production of high quality products. Products can be used for domestic consumption and for export.

Scientific director – Ph. D., docent Gerasim A.S.

БІФІДОБАКТЕРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НОВОЇ ЛІНІЙКИ ШАМПУНІВ	
Донченко В.В., Ганічева А.О.	137
МОРОЗИВО ЯК ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кищенко О.О.	138
ВИБІР ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ, КУЛЬТУР ЛАКТО- І БІФІДОБАКТЕРІЙ У РЕЦЕПТУРАХ ЙОГУРТОВИХ МОЛОЧНО-РИСОВИХ ПРОДУКТІВ	
Копійко А.В.	140
КОМБІНОВАНІ ФЕРМЕНТОВАНІ МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ПРОДУКТИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ І ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА	
Копійко А.В., Рамазашвілі Г.Р.	141
ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВІТАМІНОМ С	
Лимаренко А.О., Усатюк С.І.	142
КРОХМАЛЬ «LUSKEVU CAREFUL» У СКЛАДІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ	
Парахонич В.Я.	143
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАЙОНЕЗУ ТА ЙОГО ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧА ДІЯ	
Пугаєва С.А.	144
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН	
Пшеничная Л.С., Петкова Н.В.	146
СУМІШІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЕФЕКТИВНІСТЮ	
Радіо М.І.	147
ОБҐРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ СПІВВІДНОШЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КУЛЬТУР ТА СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-СПЕЛЬТОВИХ ПРОДУКТІВ	
Рамазашвілі Г.Р.	148
МОРОЗИВО З «ЛЕГКИМИ» ГРЕЧАНИМИ ЗЕРНАМИ	
Стельмах А.	149
МОРОЗИВО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЛАКТОЗИ	
Цупра О.С.	150

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ АЛЬПІНІСТІВ

Богун В.В.	153
-----------------	-----

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**