

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**7 жовтня - 9 жовтня 2021 року**

**м. Одеса**

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

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**7 жовтня – 9 жовтня 2021 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, Я.Г. Верхівкер ,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,  
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,  
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко  
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

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

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

4. ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови». [Чинний від 2018-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2018. 12 с.

5. ДСТУ 7006:2009 «Молоко козине. Сировина. Технічні умови». [Чинний від 2009-04-14]. Вид. офіц. Київ, 2018. 9 с.

Науковий керівник – канд. с – г наук,  
доцент Овсієнко С. М

**ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ  
ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ,  
КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ**

**Самуйленко Т.Д., докторант БГУТ  
Белорусский государственный университет  
пищевых и химических технологий,  
Республика Беларусь, г. Могилев**

Производство заварных сортов хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки связано с использованием ржаных заварок, основой которых является симбиотически развивающаяся биомасса микроорганизмов. Одним из перспективных направлений в области интенсификации технологического процесса приготовления ржаных заварок и его реализации при различной дискретности производства является использование нового консорциума молочнокислых бактерий и бифидобактерий. При этом динамика совместного культивирования этих микроорганизмов, их качественный, количественный состав и активность играют ведущую роль как в технологическом процессе приготовления заварных сортов хлеба, так и при формировании основных его потребительских свойств (вкусовых и ароматических веществ, структуры пористости, состояния мякиша и др.).

Для получения необходимого количественного и качественного состава биомассы микроорганизмов в ржаных заварках используются питательные субстраты. Их основой служит мучное сырье, которое по традиционной непрерывной многостадийной технологии не претерпевает существенных изменений. Это влияет на формирование выхода определенной биомассы микроорганизмов только на первом этапе технологического процесса. При последующем многократном приготовлении ржаных заварок использование такого питательного субстрата приводит к существенным изменениям не только количественного, но и качественного состава культивируемых

микроорганизмов, который и влияет на потребительские свойства готового продукта. Кроме того, сложившаяся ситуация усугубляется в дискретном режиме производства заварных сортов хлеба. Это приводит к необходимости оперативной высококвалифицированной переориентации технологического процесса, в противном случае увеличивается доля брака готовой продукции.

Для получения биомассы микроорганизмов, в частности молочнокислых бактерий и бифидобактерий, в ржаных заварках со стабильным, заданным выходом и активностью необходимо применять новые подходы. К наиболее эффективному и легко реализуемому такому подходу в отраслях пищевой промышленности можно отнести проведение целенаправленной частичной деструкции биополимеров мучного сырья, входящего в состав питательного субстрата, использование узкоспециализированных источников питательных веществ с одновременным или последующим внесением биологически активных растительных компонентов природного происхождения в качестве активаторов жизненного цикла микроорганизмов.

Таким образом, разработка научных подходов оптимизации структуры и состава питательных субстратов позволит моделировать жизненный цикл микроорганизмов, в частности молочнокислых бактерий и бифидобактерий, для получения их с заданным количественным и качественным составом по мере необходимости и в зависимости от дискретности производства. При практической реализации это обеспечит стабильность технологического процесса производства заварных сортов хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки, повысит его потребительские свойства, усилит функциональную направленность, снизит расход сырьевых, трудовых и энергетических ресурсов.

Научный руководитель – д-р техн. наук,  
профессор Акулич А.В.

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ Майстрок Н.В.....	110
МОЛОЧНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ Самойленко М. Р.....	112
ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ Самуйленко Т.Д.....	115
КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Вітязь В.А.....	117
ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ Спіріна Ю.С.....	119
<b>ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРПРОДУКТІВ...</b>	<b>122</b>
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗОВАНИХ БАНОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Блідар Д.О.....	122
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Волхова Т.В.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ковальська Л.О.....	125
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ Ковтун О.В.....	128
ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ Крисько Д.....	131