

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 7

**ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-
ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ
ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

USE OF THE COLLAGEN HYDROLYSATE IN HUMAN RATION AS DESEASE PREVENTION

**Oleynik M.I., 1rd year student of the master course of the Faculty of IFT&RHB,
Odessa National Academy of Food Technologies Odessa**

The deep processing of industrial fish is accompanied by the formation of secondary resources, the scope of which is quite broad, but not fully. The main direction of the processing of secondary fish resources are those or other biologically valuable components, and their physiological role is due to their ability to influence general processes, to participate in the formation of human body tissues, providing preventive action, acting in national means. Traditional applications of protein hydrolysates, depending on the degree of protein splitting and degree of purification, are medical, food, compound feed and microbiological industries.

Currently, among all the variety of dietary agents, special attention is paid to protein preparations. This is not surprising, since proteins are an important part of each structural and functional unit of the cell, taking first place among all the macromolecules located in the living cell. Thus, in the human and animal body, proteins make up 14-20% of the total mass fraction and about 40% in terms of dry basis. Collagen hydrolyzate is a natural amino acid cocktail that stimulates the regeneration of collagen fibers in the skin, slows the processes of its aging, gives the skin elasticity and youth. Receive GC as a result of hydrolysis - one of the methods of destruction of proteins, which results in a break in the peptide bonds of the protein molecule, the process comes with the addition of water and the formation of nitrogen compounds.

Collagen was previously thought to be a defective protein of low biological value, but these views have now been revised, as there have been studies that prove the biological value of prolin and oxyproline contained in collagen proteins in large numbers (30% of the total the amount of amino acids), as well as the source of glycine (up to 30%). These proteins are the structural components of the articular and vascular tissues of man and the lack of proline and oxyproline contributes to the development of diseases of the musculoskeletal and cardiovascular systems. Despite the fact that collagen is the main protein of the joints, collagen inners have relatively recently started to be used for the treatment of arthritis and arthrosis. According to many researchers, the use of collagen hydrolyzates in the diet has a beneficial effect on the work of the colon, using biologically active peptides that reach the bloodstream and become available for metabolic processes. Collagen hydrolyzates as a new nutritional supplement for injuries, burns, cancer and hepatic encephalopathy.

The collagen hydrolyzate is a good source of amino acids for people suffering from anorexia, anemia and vegetarians (due to the lack of meat in their diet). A diet containing collagen hydrolyzate is considered as an agent that improves the regeneration of the tendons or joints in physically active athletes with active joint pain. According to medical data, clinical studies indicate that the use of collagen hydrolyzates reduces pain in patients suffering from osteoarthritis and osteoporosis.

Previous clinical trials have confirmed the effectiveness of collagen hydrolyzate in the treatment of osteoarthritis (OA). The use of this agent was based on the substantiation that the hydrolyzed collagen contains a host of amino acids that play a role in the synthesis of collagen, one of the two main protein components of the cartilaginous matrix. It is assumed that the administration of this agent can stimulate chondrocytes prior to the synthesis of the collagen matrix and provide symptomatic improvement in OA. Properties such as excellent biodegradability, low immunogenicity, and opportunities for large-scale production make collagen hydrolyzate interesting compounds for extensive industrial use in the food industry and medicine.

Dzyuba N.A., PhD, Associate Professor

ROLE OF SENSORY ANALYSIS AS A TOOL FOR THE DEVELOPMENT OF «FINE WINE» PRODUCTION	
Artur Khutak.....	126
ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КАВИ МЕЛЕНОЇ	
Кулава О.Г.....	128
ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ALLFEINFEINKOSTGMBHQCOS.KG»	
Цапля Р.П.	129
COMMODITY ASSESSMENT OF FOOD QUAIL EGGS	
Minenkova Anastasia.....	131
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ПРОДУКТІВ З ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ В ЗАЛИВАХ	
Міненко А.С.	133
ВПЛИВ ВОДОПІДГОТОВКИ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПИВА В УМОВАХ МИКОЛАЇВСЬКОГО ВІДДІЛЕННЯ «САН ІНБЕВ УКРАЇНА»	
Сльніков О.В.	135
БІОСЕНСОРИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В АНАЛІЗІ	
Єршова К.С.	136
ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНУ ТА ВОДОРОЗЧИННИХ ВУГЛЕВОДІВ	
Антонов Д.О.....	138
ВПЛИВ ПРОТЕЇНІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАС ДЛЯ НУГИ	
Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	139
ТОВАРОЗНАЧА ОЦІНКА ЕНЕРГЕТИЧНИХ НАПОЇВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕССА	
Жигайло К. Ю.	141
АСОРТИМЕНТА ПОЛІТИКА ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР» ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КОРИСНИХ СОЛОДОЦІВ В СЕГМЕНТІ «ЗЕФІР»	
Сербова К.А.	144

РОЗДІЛ 7 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

USE OF THE COLLAGEN HYDROLYSATE IN HUMAN RATION AS DISEASE PREVENTION	
Oleynik M.I.	149
METHODOLOGY OF THE ANALYSIS OF FIXED ASSETS: MODERN ASPECT	
Pryimak V.O.....	150
СУЧАСНІ АСПЕКТИ АНАЛІЗУ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ	
Квашенко А.Ю.	152

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4