

**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 5
БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ
ПРОДУКТІВ

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОГО МУЛЬТИЭНЗИМНОГО КОМПЛЕКСА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

**Рыбкина Е.Е., магистрант
Учреждение образования «Белорусский государственный
университет пищевых и химических технологий»,
Республика Беларусь, г. Могилев**

Рыба является незаменимым высококачественным продуктом питания. В мясе рыбы и изготавливаемых из него продуктах содержатся необходимые для человека аминокислоты, белки, жиры, витамины и микроэлементы. Мясо рыб легко усваивается организмом, рекомендуется как диетическое питание. Поэтому перед рыбной отраслью Республики Беларусь стоит задача увеличить производство и значительно расширить ассортимент рыбной продукции. Основным объектом прудового рыбоводства Республики Беларусь является карп (около 85 %), особенностью пищеварения которого является отсутствие желудка. Природная пища рыб, несмотря на их биологическое разнообразие, близка по химическому составу и содержит в сухом веществе 50–65% белка (зоопланктон, зообентос, рыба). В условиях промышленного выращивания рыб используется комбикорм, содержащий большое количество клетчатки и других плохо переваримых рыбами веществ. Поэтому цель данных исследований – выявление возможности увеличения переваримости и усвояемости комбикормов, а одной из задач – получение качественной рыбы. Анализ литературных данных показал, что одним из путей достижения цели является использование при производстве комбикормов ферментов, которые бы расщепляли целлюлозу, лигнин, пектин, фитин и другие сложные органические вещества комбикорма. Сейчас в Республике Беларусь разработано три новые ферментные композиции, предназначенные для повышения усвояемости корма рыбами.

Объектом исследования являлся комбикорм с вводом в его состав мультиэнзимного комплекса «Фекорд Аква», разработанного сотрудниками лаборатории кормов «РУП «Институт рыбного хозяйства» НАН Беларуси». Для установления эффективности кормления карпа новым комбикормом проведен эксперимент по кормлению годовика карпа в условиях аквариальной института опытным комбикормом К-111, в состав которого кроме нового ферментного комплекса вошел нешелушенный овес, как компонент богатый жирами и витаминами. Кормление рыб осуществлялось в

аквариумах этой лаборатории в течении 35 суток. С целью определения эффективности работы ферментного комплекса температура воды в аквариумах устанавливалась различной: $16 \pm 0,5$ °С; $20 \pm 0,3$ и $25 \pm 0,8$ °С.

На конечном этапе исследований определялось качество рыбной продукции (мясо). При оценке показателей качества использовались стандартные методы и методики. Физиологическое состояние рыбы после кормления опытным комбикормом при различной температуре воды оценивали по характеру изменений биохимических показателей в мышечной ткани. Для этого после кормления рыбу вскрывали и оценивали состояние внутренних органов. Замечено, что при кормлении карпа контрольным комбикормом, не содержащим ферментные препараты, и опытным комбикормом состояние внутренних органов рыбы находилось в нормальном состоянии: печень была нормального цвета и не увеличена; почки – в норме; ожирения внутренних органов не наблюдалось. Данные по биохимическому составу мяса карпа представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Биохимический состав мяса карпа

Температура воды в аквариуме, °С	Содержание, %			
	влага	жир	в сыром веществе	
			протеин	зола
Начало опыта	76,44	4,68	16,34	2,54
16	75,45	5,43	16,97	2,15
20	75,36	5,41	17,17	2,06
25	75,34	5,43	17,18	2,05

Видно, что при росте температуры воды содержание влаги в мясе карпа снижается на 1,1 %, содержание протеина увеличивается на 0,84 %, а жирность при этом изменяется незначительно.

Итак, применение мультиэнзимного комплекса «Фекорд Аква» в составе комбикормов для рыб возможно. При скармливании такого комбикорма при температуре воды 20–25 °С повышается качество рыбной продукции.

Литература

1 Агеец, В. Качественный комбикорм – здоровая рыба – экологически чистая продукция / В. Агеец, Ж. Кошак // Наука и инновации. Ихтиофауна, 2020. – № 3 (205). – С.17-21.

2 Рыбкина, Е.Е. Переваримость комбикормов с ферментными композициями карпом / Е.Е. Рыбкина // Наукові здобутки молоді –

вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали докл. 87-й Междунар. науч. конф. молодых учёных, аспирантов и студентов, 15-16 апреля 2021. – Київ: НУХТ. – Ч.1. – С. 161. – С. 162.

Научный руководитель – профессор Рукшан Л.В.

«ВІД ЛАНУ ДО СТОЛУ» — ВИМОГИ СЬОГОДЕННЯ

**Трофименко Я.О., студентка IV курсу факультету ТЗіЗБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Внутрішній ринок України переповнений неякісними продуктами харчування. Але поступово попит на якісну органічно вироблену продукцію збільшується. У світі органічні продукти в середньому коштують дорожче всього на 20-40 %, ніж звичайні, тоді як в Україні в 3-5 разів більше [1]. Це стимулює розвиток органічного сільського господарства, яке є одним із перспективних напрямів для українського агропромислового комплексу та вимогою сучасності.

Пшениця посідає перше місце серед усіх сільськогосподарських культур в органічному виробництві України, хоча технологія її вирощування дещо відрізняється від звичайної. Звісно існує ряд проблем, які заважають отримувати максимальні врожаї. Це нестача азотного живлення, бур'яни, хвороби та шкідники хлібних запасів. Для їх вирішення існують універсальні методи, такі як проведення боронування, дотримання правил сівозміни, густоти та термінів посівів, вирощування стійких сортів.

Збирання врожаю повинно проводитися за умови повного досягання зерна в стислі строки методом прямого комбайнування. За сприятливих кліматичних умов та виконання всіх агротехнічних вимог під час вирощування органічної озимої пшениці в середньому врожайність знаходиться в межах 35-40 т/га [2].

В Україні перші органічні підприємства з'явилися ще в 1970 році в Полтавській області [3]. За даними Органічного союзу України «Organic Federation of Ukraine» в 2013 році в Україні було 175 сертифікованих органічних підприємств, зараз же налічується 294.

Починаючи з 2017 року площі, на яких були застосовані тільки органічні добрива, почали зростати, що свідчить про високий та

РОЗДІЛ 5 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ.. 154

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ
ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БЕЛОРУССКИХ
СОРТОВ ЛЮПИНА
Агурков А.Ю., Равусова С.В..... 155

ОРГАНІЗАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО КОРМОВИРЬНИЦТВА ДЛЯ
ПТИЦІ
Бедлінська Є..... 156

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ЗЕРНА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СОРТОВ ЧУМИЗЫ ПРИ
ПОЛУЧЕНИИ КОМБИКОРМОВ ДЛЯ ПРУДОВЫХ РЫБ
Рыбкина Е.Е., Равусова С.В..... 159

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
НОВОГО МУЛЬТИЭНЗИМНОГО КОМПЛЕКСА ПРИ
ПОЛУЧЕНИИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ
Рыбкина Е.Е. 161

«ВІД ЛАНУ ДО СТОЛУ» — ВИМОГИ СЬГОДЕННЯ
Трофименко Я.О..... 163

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ
КОМБІКОРМІВ
Фігурська Л.В., Цюндик О.Г..... 165

РОЗДІЛ 6 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА..... 168

ВИНО ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ
Бородіна Л.В..... 169

ФОРМУВАННЯ СТАБІЛЬНИХ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ
НАПОЇВ
Ващенко А.Р..... 171

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ
ВИН
Вірова О.М., Заблоцька К.О..... 172

ЩО ТАКЕ «NATURAL WINE»?
Зюзько К.В. 174