

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

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

microbial colonization on food contact surfaces, high binding affinities to the various materials such as catheters, medical device and can interfere with uropathogenic biofilm formation. Lactobacilli can grow and produce biosurfactants using cheap substrates (by-products and wastes). For example, biosurfactant produced from *L. pentosus*, using vine-pruning waste as a substrate, can be used as foaming agent in froth flotation.

Biosurfactants produced by lactobacilli are perspective compounds for biotechnology. For example, a surfactant, synthesized by *L. brevis*, reduces the production of *Candida albicans* biofilms by 89 and 90% after 24 and 72 hours of incubation. Another group of scientists identified the biosurfactant, derived from ethnic fermented dairy product, which had very good properties for the formation of emulsions and decreasing of interfacial tension and a wide range of antimicrobial activity against strains of bacteria such as *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, *Salmonella* spp. and *Enterococcus faecalis*. This compound also has a high stability under various pH conditions (6.0-12.0) and salinity (5.0-15.0%), which makes it a good candidate for use in the food industry to prevent spoilage of food products. *L. acidophilus* DSM 20079 may make streptococcal chains shorter and reduce the expression of the genes *gtfB* and *gtfC* *S. mutans*, which play a significant role in the formation of caries. Regarding the substances of glycolipidic nature, the presence of complex methyl esters correlates with increased hydrophobicity and an increase not only the surface activity of the compound, but also hemolytic and antifungal activity. Many biosurfactants, whose chemical structure has not been studied yet, has a pronounced antimicrobial, antiadhesive activity, even against the multidrug resistant of *E. coli*, *S. aureus*, and *Acinetobacter baumannii* strains.

Unfortunately, nowadays, industrial production of biosurfactants is extremely costly. Therefore, future investigations should be directed to lower costs of their isolation and purification and selection of more productive strains.

Supervisor – Ph.D., docent Limanska N.V., ONU and Ph.D., docent Patyukov S.D.

ЧОРНОМОРСЬКІ МЕДУЗИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

**Скліфасофська А.О., студентка IV курсу факультету ТтаТХПіПБ,
Кандибольцька Є.А., магістрант II курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В даний час широкомасштабний промисел і експорт харчової продукції з медуз ведуть близько 40 років країни Південно-Східної Азії, щорічний світовий вилов становить 300-320 тис. тонн. Японія імпортує до 10 тис. тонн напівсухий медузи на 25 млн. доларів США щорічно. У кулінарії і медицині Китаю, Японії та інших країн страви з медуз використовують більше 17-ти століть. Їх рекомендують при трахеїті, підвищеному артеріальному тиску, для лікування захворювань опорно-рухового апарату.

Біомаса сцифоїдних медуз у Чорному та Азовському морях становить від 1 до 3 млн. т. Серед них особливе місце займають два види медуз: аурелія (*aurelia aurita*) і корнерот (*rhizostoma pulmo*), що мають перспективне промислове значення.

Метою досліджень було обґрунтування використання даного виду сировини для отримання харчової продукції.

Хімічний склад цілої медузи та парасольки наведено у табл. 1.

Таблиця 1 - Хімічний склад тканин медуз, (діаметр парасольки більше 7 см)

Найменування	Хімічний склад у % від маси сухого залишку			
	Білок	Ліпіди	Вуглеводи	Мінеральні речовини
Аурелія (Aureliaaurita)				
Ціла медуза	2,0	2,95	0,85	25,6
Парасолька	2,25	0,67	0,23	27,1
Корнерот (Rhizostomapulmo)				
Ціла медуза	1,98	2,89	1,12	31,0
Парасолька	2,05	1,05	0,85	34,3

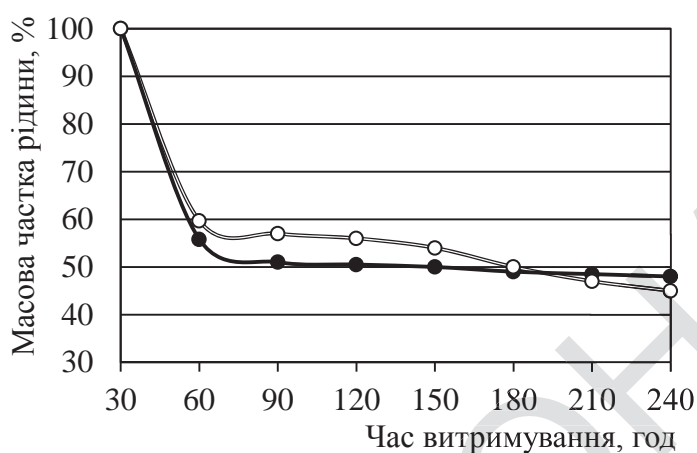


Рис. 1. Динаміка відділення рідини від тіла медуз в залежності від часу витримування

● Aurelia aurita ○ Rhizostoma pulmo

Відразу після вилову тіло медузи швидко руйнується, спостерігається процес інтенсивного відділення рідини (рис. 1). За даними різних авторів велика обводненість (до 95÷98 %) тіла медуз обумовлює осмотичне виділення мезоглеальної рідини нативного зразка в умовах вилучення його з природного середовища існування.

Встановлено, що медузи aureliaaurita та rhizostomapulmo виділяють 52,0 та 58,0 % рідкої субстанції відповідно, при цьому 40,0÷44,0 % рідини відділяється протягом перших 60 хв.

Наукові керівники – к.т.н., доц., Паламарчук А.С., к.т.н., ас., Памбук С.А.

«СОЛОНІ» КЕКСИ ЗБАГАЧЕНІ М'ЯСОМ ПТИЦІ, ОВОЧАМИ ТА ЗЕЛЕНЮ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦІЙНИМ БУТЕРБРОДАМ

Тищенко Е.О., магістрант II курсу факультету ГРТБ
Національного університету харчових технологій, м. Київ

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства однією з головних умов підтримання конкурентоспроможності закладу є постійне оновлення та розширення асортименту продукції, шляхом удосконалення існуючих та розробки нових рецептур продукції власного виробництва. При цьому рестораторам слід враховувати зростаючий попит на здорове харчування. Одним з основних принципів якого є максимально можлива збалансованість ресторанної продукції за основними харчовими нутрієнтами, мікро- та макроелементами, вітамінами, харчовими волокнами тощо. До того ж сучас-

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

ЧОРНОМОРСЬКІ МЕДУЗИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ	157
Скляфасофська А.О., Кандибольцька Є.А.	
«СОЛОНІ» КЕКСИ ЗБАГАЧЕНІ М'ЯСОМ ПТИЦІ, ОВОЧАМИ ТА ЗЕЛЕНЮ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦІЙНИМ БУТЕРБРОДАМ	158
Тищенко Е.О.	
DEVELOPMENT OF NEW METHODS OF POND FISH REFRIGERATION	160
Fugol A.G.	
THE ROLE OF TROPHOLOGY IN THE DEVELOPMENT OF NUTRITION SCIENCE	161
Fugol A.G.	
НЕТРАДИЦІЙНА РОСЛИННА СИРОВИНА В М'ЯСНИХ ВИРОБАХ З ДІАБЕТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	162
Чухарев В.Г.	
ПРИНЦИПИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОМШОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СЛАБОСОЛОНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ	163
Шестопалова Т.І.	
РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ	
ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТУ ISO 22000	
Антюшко Д.П.	166
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Байдак М.О.	167
СУЧАСНИЙ СТАН ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Берегова Т.А.	168
FEATURES OF THE USE OF SUBSTANCES WITH NANOSTRUCTURES IN THE FOOD INDUSTRY	
Anastasiia Bilym.	169
ПРАВИЛЬНОЕ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ - ОСНОВА ЗДОРОВЬЯ	
Бошканяну М.А.	170
МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ	
Буняк О. В.	171
SAFETY OF FOOD PRODUCTS – IMPORTANT FACTOR OF HEALTH OF HUMAN	
Valevskaia L.A.	172
ОСОБЛИВОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Гусева Ю.О.	173
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ АНТОЦИАНІВ ДЛЯ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848