

**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**

отримати при переробці бульб топінамбура, були проведені дослідження методів попередньої обробки бульб та якості пюре, соку і сирової маси з бульб топінамбура. Для підготовки маси, бульби топінамбура мили, очищували від шкіри і подрібнювали. Отримана сира маса мала специфічний стійкий запах і буре забарвлення, що визивало зміну органолептичних показників м'ясних фаршевих систем і виключало її використання як рослинної домішки. Для отримання пюре підготовлені бульби топінамбура бланшували у воді, паром та ЗВЧ обробкою. Після їх подрібнювали і отримували пюре. Було відзначено, що пюре має світлий колір та незначний специфічний запах. Для отримання соку топінамбура, сирі бульби подрібнювали та віджимали сік. Однак сік відразу починав змінювати забарвлення (ставав бурим) за рахунок ферменту поліфенолоксидази. Для запобігання такого явища бульби топінамбура спочатку бланшували, потім їх подрібнювали і пресували. Сік характеризувався світлим кольором та незначним специфічним запахом.

Дослідження показали, що в якості рослинної домішки для надання діабетичних властивостей м'ясним виробам, економічно доцільно використовувати пюре з бульб топінамбура.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Азарова Н.Г.

## **ПРИНЦИПИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОМІШОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СЛАБОСОЛОНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ**

**Шестопалова Т.І., магістрант II курсу факультету ТтаТХПБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сучасна технологія пресервів є однією з сучасних напрямків технологій обробки риби, що динамічно розвиваються. Особливу значущість даного виду виробництва обумовлює можливість використання лососевих риб, які є на сьогоднішній день популярним та досить масовим видом сировини. В Україні випускається до 25,5 тис. тонн солонішої продукції з лососевих риб на рік, та для 95 % рибообробних підприємств лососеві риби стали основним об'єктом переробки при виробництві пресервів.

Сучасне виробництво пресервів включає застосування функціональних добавок, що прискорюють і полегшують ведення технологічного процесу, впливають на ступінь дозрівання. Актуальність використання добавок, що впливають на дозрівання, при виробництві солонішої рибної продукції і пресервів визначається цілою низкою чинників, основними з яких є можливість створення нових технологій, що дозволяють частково виключити трудомісткі технологічні операції, що призводить до вираженого економічного ефекту, а також отримання продукції високої якості з підвищеним терміном зберігання. Однак використання таких добавок має ряд особливостей і проблем. Серед основних можна виділити проблему нерівномірності ефектів застосування добавок, можливість отримання продукції з нетрадиційним, незвичним для споживача смаком і ароматом. Таким чином, виникає необхідність в проведенні досліджень, спрямованих на виявлення механізму дії таких компонентів функціональних добавок, як хлористий натрій, моно-, ді- полісахариди, ферментні препарати і регулятори кислотності.

При виробництві пресервів виникає серйозна проблема, рішенням якої є пошук речовин, що на першому етапі прискорюють, а на останньому пригнічують процес дозрівання і володіють при цьому антиоксидантними властивостями. Задоволення суперечливих запитів виробника рибної продукції - виробництва пресервів із застосуванням технології прискорення дозрівання і здатних до тривалого зберігання - вимагає від науки впровадження обґрунтованих параметрів заспосолу, глибокого розуміння процесів і факторів, що впливають на органолептичні властивості і якість пресервів. Метою даної роботи є обґрунтування принципів застосування функціональних добавок і підвищення ефективності їх використання при виробництві пресервів з лососевих риб. Об'єктом дослідження в даній роботі була сьомга морожена (атлантичний лосось - *Salmosalar*), що відповідає вимогам за якістю до діючих стандартів ГОСТ 32366-2013.

У наукових дослідженнях використовували загальноприйняті хімічні, фізико-хімічні, органолептичні та мікробіологічні методи оцінки якості та ступеня дозрівання пресервів.

Дослідження показали, що для досягнення у солоній рибній продукції оптимальних показників якості необхідно зберігання малосолоної, слабосолоної і середньосолоної сьомги у необробленому вигляді не менше 35, 130 і 200 діб відповідно. Інтенсифікувати процес можна за рахунок застосування при посол риби спеціальних смакоароматичних добавок, що виконують функцію регуляторів дозрівання.

Наукові керівники – к.т.н., доц., Паламарчук А.С., к.т.н., доц., Кушніренко Н.М.

ЧОРНОМОРСЬКІ МЕДУЗИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ	157
Скліфасофська 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. ....	
<b>РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ</b>	
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