

**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**

called "diseases of civilization". These include diabetes, atherosclerosis, obesity, cancer, cardiovascular diseases and a number of other diseases. The recent study of these three flows opens up the prospect of creating new healthy food products that will significantly reduce these diseases. In particular, dietary fiber, from which food has been thoroughly cleaned for many decades, have come to be regarded as an indispensable nutritional factor. A variety of food products are enriched with dietary fiber, which allowed to obtain products to combat obesity, normalize lipid, carbohydrate metabolism and bile acid exchange in the human body.

Scientific supervisors – Ph.D., docent Palamarchuk A.S. and Ph.D., docent Patyukov S.D.

НЕТРАДИЦІЙНА РОСЛИННА СИРОВИНА В М'ЯСНИХ ВИРОБАХ З ДІАБЕТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

**Чухарев В.Г., студент-магістр факультету ТтаТХППБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Виробництву продуктів, які позитивно впливають на фізіологічний стан організму та забезпечують профілактику різних функціональних розладів приділяється все більше уваги. В особу групу виділяють людей, хворих на цукровий діабет. Однією з умов нормальної життєдіяльності цієї категорії людей є їх неправильне харчування, тобто присутність широкого асортименту продуктів діабетичного характеру.

Одним з перспективних напрямків в області виробництва м'ясних діабетичних продуктів є використання нетрадиційного виду сировини, до яких відноситься топінамбур. Специфікою хімічного складу є унікальний вуглеводний комплекс на основі фруктози і його полімерів різноманітної складності. Особливий склад вуглеводного комплексу бульботопінамбура є одним з найважливіших чинників його біологічної цінності. Він містить від 40 до 80 % інуліну в перерахунку на суху речовину бульб.

При повному гідролізі цього полімеру утворюється 94-97 % фруктози і 3-6 % глюкози. Фруктоза для свого засвоєння не вимагає інсуліну, гормону підшлункової залози, і не призводить до її зношення. Вона в більшому ступені затримується печінкою і тому менш надходить у кров, а надійшовши в кров, швидко вступає в різноманітні обмінні реакції. Фруктоза переходить в глюкозу в процесі обміну речовин, але збільшення концентрації глюкози в крові відбувається поступово, не викликаючи загострення діабету. Цим забезпечується необхідна кількість вуглеводів, що засвоюються в крові і відношення, що береже підшлункову залозу. На цьому заснована лікувальна дія продуктів з додаванням топінамбура. Завдяки цим властивостям, бульби топінамбура стали використовувати в хлібобулочній, кондитерській, м'ясній, консервній та промисловостях, пов'язаних з виробництвом продуктів з діабетичними властивостями. Бульби топінамбура, крім інуліну, містять також інші корисні речовини, такі як залізо, кремній, цинк, а також вітаміни В1, В2 та С. Топінамбур відрізняється від інших овочів високим вмістом білків, які представлені 16 амінокислотами, у т.ч. 8 незамінними.

Для розширення асортименту м'ясних виробів з діабетичними властивостями були досліджені бульби топінамбура, що вирощуються в Одеському регіоні. Хімічний склад бульб, який залежить від сорту топінамбура, був визначений традиційними методами. Для визначення найбільш раціонального виду рослинної домішки, яку можливо

отримати при переробці бульб топінамбура, були проведені дослідження методів попередньої обробки бульб та якості пюре, соку і сирі 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 ТтаТХШБ
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 солоні 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 солоні 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.

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.	
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**