

**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**

включно – фрикадельки мали смак та аромат, характерні січеним напівфабрикатам. Враховуючи склад основної сировини – м'ясо кроля та філе індички, фрикадельки мали світле забарвлення як до, та і після термічної обробки. Внесення добавки понад 2,5 % до маси сировини, надавало виробам червонувато-коричневатого забарвлення, не характерного м'ясним виробам.

Використання ВАК в сухому вигляді, без додавання води, погіршувало смакові характеристики, тому в подальших дослідженнях використовували добавку гідратовану при ступеню гідратації 1:4. При такому співвідношенні добавки до води, масова частка сухих речовин в системі відповідала масовій частці сухих речовин в м'ясі. Тому заміна м'яса добавкою не впливала на соковитість продукту та вихід після термічної обробки.

Втрати маси при збільшенні частки добавки в продукті до 2,5 % коливаються в межах похибки вимірювань і не перевищують 1 %. Однак при збільшенні частки ВАК в рецептурі продукту збільшується відсоток зв'язаної вологи і, для вибраної оптимальної концентрації – 2 %, вологозв'язуюча здатність фаршевої системи складає 65,3 %, що на 4,5 % більше ніж у контрольного зразка. Дана залежність пояснюється наявністю в добавці полісахаридної матриці, яка безпосередньо і зв'язує вологу.

Отже, використання вітамінно-амінокислотного комплексу при виробництві м'ясних січених напівфабрикатів дозволить не тільки частково замінити м'ясну сировину, але й збагатити раціон харчування дітей дошкільного віку амінокислотами та вітамінами. Наявність клітковини у вигляді частково гідролізованої целюлози сприятиме кращому процесу травлення малюків.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Савінок О.М.

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРУДОВОЙ РЫБЫ

Долгая Д.В., Линкевич В.Ю.

Учреждение образования «Могилевский государственный
Университет продовольствия»,
Республика Беларусь, г. Могилев

В данной экспериментальной работе исследовалась возможность повышения качества прудовой рыбы и ее потребительских свойств. С этой целью использовались две кормовые добавки, содержащие каротиноиды: натуральная («Эко Золотой») и синтетическая («Кантаксантин»).

Для кормления товарного карпа было изготовлено два образца экспериментального комбикорма с разными дозировками кормовой добавки «Эко Золотой» и «Кантаксантин». Определено накопление каротиноидов в мышцах товарного карпа. Результаты представлены в табл. 1.

Установлено, что в течение 30-ти суток окрашивание карпа комбикормом с добавлением кормовой добавки «Кантаксантин» 200 мг/кг визуально практически не происходит. Однако накопление каротиноидов происходит и их содержание в мышечной ткани составляет 1,81 мг/кг.

На 6-е сутки было установлено, что независимо от дозировки кормовой добавки

Таблиця 1 – Содержание каротиноидов в мышцах товарного карпа

Период, сутки	Содержание каротиноидов при дозировке красителей (мг/кг), мг/кг					
	Эко Золотой			Кантаксантин		
	100	200	500	100	200	500
0	1,05	1,05	1,05	1,05	1,74	1,98
30	1,85	1,97	2,20	1,05	1,81	2,22
90	2,75	3,50	4,80	1,05	1,89	3,15

происходит окрашивание плавников карпа. Накопление минимальной концентрации каротиноидов (1,74 и 1,85 мг/кг) в мышцах произошло только при дозировке Кантаксантина и Эко-Золотого в количестве 100 мг/кг.

На 90-е суток кормления комбикормом с кормовой добавкой «Кантаксантин» недостаточно и потому не обходимо продлить период кормления. Для того, чтобы добиться увеличения содержания каротиноидов в мышцах карпа при использовании синтетического красителя, не обходимо звеличить время кормления рыбы, а также дозировку кормовой добавки.

Наибольший результат окрашивания мышц карпа достигнут при использовании натурального красителя «Эко-Золотой» 500 мг/кг.

Таким образом, при скармливании рыбам комбикормов с добавлением красителей выявлено, что лучшие показатели эффективности, стабильности и более равномерную пигментацию мяса рыбы обеспечил натуральный краситель (Эко-Золотой) по сравнению с синтетическим. Введение каротиноидных пигментов в корма для рыб придает мясу насыщенный цвет и улучшает физиологическое состояние рыб.

Научный руководитель – к.т.н., проф. Рукшан Л.В.

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА КАРПА

Долгая Д.В., Стреж Е.Л.

**Учреждение образования «Могилевский государственный
Университет продовольствия»,
Республика Беларусь, г. Могилев**

В настоящее время в Беларуси очень интенсивно развивается аквакультура ценных пород рыб. Одним из таких видов является карп. Для нормального роста и развития рыбе не обходимо определенное количество и соотношение основных питательных веществ. В настоящее время ведутся разработки лечебно-профилактических комбикормов против бактериальных инфекций карповых рыб, исследование и разработка новых сырьевых компонентов. Сырьё, содержащее необходимое количество микро- и макрокомпонентов, в основном импортируется и стоимость его высокая. В то же время в Беларуси добывается такая осадочная порода, как трепел, обладающая адсорбционной способностью (на уровне активированного угля – 202%). Поэтому с целью улучшения качества рыбы нами проведены исследования по использованию трепела при кормле-

КОРЕКЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ ВКЛЮЧЕННЯ ДО РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ІНКАПСУЛЬОВАНОГО ТОПЛЕНОГО МАСЛА Черкашина В.Ю.	140
---	-----

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ

РОЗРОБКА НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	143
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ МОДЕЛЬНИХ ФАРШІВ НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ Антоненко В.О.	144
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНОЇ СИРОВИНИ В ПАСТЕПОДІБНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСКАХ Безпалько В.А.	145
ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЗБАГАЧЕНИХ ВІТАМІНАМИ ТА АМІНОКИСЛОТАМИ Бутовський М.П.	146
ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРУДОВОЙ РЫБЫ Долгая Д.В., Линкевич В.Ю.	147
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА КАРПА Долгая Д.В., Стреж Е.Л.	148
INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF CANNING MANUFACTURE OF CHILDREN'S NUTRITION Zienchenko I.	149
ВПЛИВ АНТИОКСИДАНТІВ НА ЯКІСТЬ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ Крижська Т.А.	150
SOME ASPECTS OF MODERN AIR PURIFICATION FROM CARBON DIOXIDE EMITTED BY MEAT PROCESSING PLANTS Kuzin M.D.	152
ПІДВИЩЕННЯ СТІЙКОСТІ ГАРЯЧИХ РИБНИХ МАРИНАДІВ ЗА РАХУНОК ЗНИЖЕННЯ АКТИВНОСТІ ВОДИ A_w ЗАЛИВОК Нікітчина А.О., Довжинська А.О.	153
ТЕХНОЛОГІЯ НОВИХ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ Нікітчина А.О., Скринько С.М.	154
MEASLES EPIDEMIOLOGICAL SITUATION AND VACCINATION RATE IN UKRAINE Patiukova N.S.	155
POSITIVE ASPECTS OF BIOSURFACTANTS PRODUCED BY LACTOBACILLI SPECIES Patiukova N.S.	156

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