

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ставляют не практический, а, скорее, теоретический интерес. Исходя из этого, нами было принято решение разработать технологию обогащения колбасных изделий льняным маслом и семенами льна, которые являются не только пищевым сырьем, но и на протяжении длительного периода времени с успехом используются как в народной, так и в официальной медицине. В работе была изучена возможность использования масла как в исходном виде, так и в виде эмульсии типа майонеза с содержанием жира 75%. Семена льна использовали в следующих вариантах: сухие неизмельченные, сухие измельченные, гидратированные неизмельченные, гидратированные измельченные.

Изучаемые добавки вводили в колбасный фарш на стадии куттерования взамен части основного сырья. Остальные операции были традиционными для технологии производства вареных колбас. В колбасном фарше определяли основные физико-химические, технологические и реологические показатели. В готовой продукции определяли органолептические показатели и микробиологическую стабильность в процессе хранения. Установлено, что введение цельных негидратированных семян приводит к значительному росту предельного напряжения сдвига, что приводит к снижению пластичности фарша и ухудшению нежности готовой продукции. Крупный размер семян нарушает традиционный для вареной колбасы вид на разрезе и семена воспринимаются потребителем как инородное включение. Измельчение семян и их гидратация позволили в заметной степени решить указанные проблемы. Применение льняного масла также приводит к снижению ряда важных технологических и органолептических показателей. Использование эмульсии позволило получить продукцию наиболее высокого качества, которая по основным показателям не уступает, а, в ряде случаев, превосходит традиционную. Микробиологическими исследованиями подтверждена безопасность и доброкачественность полученных колбасных изделий и их способность к хранению.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Патюков С.Д.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

**Маковская Т.В., ассистент кафедры ТМЖиПКС
Одесская национальная академия пищевых технологий г. Одесса**

В рационах питания людей различных категорий и возрастных групп особое место занимают молоко и молочные продукты благодаря их органолептическим свойствам и высокой пищевой и биологической ценностью.

После осаждения казеина из молока в сыворотке остаётся 0,5 – 0,8% белков, которые называют сывороточными белками. По содержанию дефицитных незаменимых аминокислот (лизина, триптофана, метионина, треонина) и цистеина являются наиболее биологически ценной частью белков молока, поэтому их использование для пищевых целей имеет большое практическое значение.

Сыворотка – ценное сырьё для производства продуктов пищевого и лечебного назначения. Она является побочным продуктом при производстве сыра, творога, белковых концентратов, при её переработке возможно получение ценного белкового продукта – альбумина.

Перспективним для створення молочно – рослинних композицій являється ячмень, який поступає по вмісту харчових волокон тільки гречихі. В процесі виробництва круп'яних виробів з ячменя залишається ячмінна мука, яка сьогодні використовується на кормові цілі. Вихід її при переробці ячменя базисних умов складає 17 %.

В порівнянні з ячмінною круп'яною мукою ячмінна мука містить більше білка (на 2%), жиру (на 6 %), клейковини (на 4,8 %) і перевищує зерно ячменя по вмісту вітамінів групи В.

При розробці функціональних молочних продуктів необхідно підбирати про- і пребіотичні компоненти, які забезпечують виробництво продукції з потрібними харчовими властивостями. Особливо важливим моментом вважається технологічність застосованого пребіотика: стійкість до температури, рН, розчинність, набухальність, водозв'язувальна здатність.

Метою даної роботи було дослідження способів підготовки молочного і рослинного сировини для створення функціональних продуктів з використанням вторинних матеріальних ресурсів молочної і зернопереробної промисловості. Технологія молочних продуктів, при виробництві яких використовуються сухі добавки, передбачає попереднє їх розчинення або набухання.

Об'єктом досліджень служили творожні десерти, виготовлені з творогу з додаванням альбумінового творогу і ячмінної муки. Вивчені способи підготовки ячмінної муки, зокрема: ступінь дроблення і режими набухання. Аналіз результатів дозволив рекомендувати дроблення ячмінної муки до розмірів 132 мкм. Підвищення температури покращує ступінь набухання, що дає можливість рекомендувати температуру набухання 75 °С.

Виконані дослідження свідчать про можливість використання вторинних матеріальних ресурсів в молочної і зернопереробної промисловості - альбумінового творогу, що підвищує біологічну цінність продукту і ячмінної муки, яка служить пребіотиком при створенні молочних продуктів функціонального призначення.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Избаш Е.А.

АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЩОДНЯ

**Куренкова О.О., асистент кафедри ТМЖтаПКЗ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Бути здоровим – це природне прагнення кожної людини. Проте як його зберегти і примножити, бо ми бажемо жити довго й щасливо, знають далеко не всі. Природа наділила людину досконалим функціональним організмом із універсальним захистом від усіляких зовнішніх і внутрішніх негативних впливів. Утім здоров'я слід розглядати не як щось набуте й незмінне, а як стан організму, котрий постійно змінюється. Тому потрібно завжди стежити за своїм здоров'ям і підтримувати його в гармонії здорового харчування та активного способу життя.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ Маковская Т.В.....	153
АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЩОДНЯ Куренкова О.О.....	154
ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ЖИРОВМІСНОГО ПРОДУКТУ З БІОАНТИОКСИДАНТАМИ Загоруй Л.П., Мазур Т.Г.....	155
ВИКОРИСТАННЯ СПЕКТРАЛЬНИХ МЕТОДІВ АНАЛІЗУ ДЛЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ М'ЯСА Дорошук А.О.....	157
КОНСТРУЮВАННЯ ЕНЕРГЕТИЧНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ НОВОГО ПОКОЛІННЯ Козонова Ю.О.....	158
ВПЛИВ СТАНУ ТА СКЛАДУ СПЕЦІЙ ЯК НЕЗАМІННОГО КОМПОНЕНТА НА КОНСЕРВОВАНУ ПРОДУКЦІЮ Єфремов В.В.....	159
РОЗДІЛ 4 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ПИВА ПРИ ПОМІРНОМУ ЙОГО ВЖИВАННІ Годулян І.М.....	162
ПРОБЛЕМЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ВИН В УКРАИНЕ Загребная А.О., Рязан Ю.Н.....	163
ПРО ЯКІСТЬ ІГРИСТИХ ВИН ІНОЗЕМНОГО ПОХОДЖЕННЯ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ УКРАЇНИ Супрунова А. О.....	164
ЕКСПЕРТИЗА СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА Плотнікова В. В.....	165
ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ В ТИХИХ ВИНАХ Теплякова Г. В.....	166
КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ Першина О.....	167
ЭКСПРЕСС-МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ Синица О.В.....	168
ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ПИВОВАРЕННОГО ХМЕЛЯ Чередниченко Е.В.....	169

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848