

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ

**Крисько Д., студентка ІV курсу географічного факультету,
кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Львівський національний університет імені Івана Франка
м. Львів**

Вступ. Несприятлива екологічна ситуація, пандемія та харчування провокують в організмі людини окислювальні процеси, що здатні викликати серцево-судинні, онкологічні та інші хронічні захворювання. Українці на фоні цих несприятливих умов та психоемоційного навантаження страждають на білковий, природній антиоксидантний дефіцит, що негативно відбивається на стані здоров'я, працездатності та тривалості життя людей.

Правильне, здорове харчування є запорукою довголіття, міцного здоров'я і гарного настрою, що спонукає науковців до розробки харчових продуктів, які сприяють збереженню та зміцненню здоров'я населення України.

Метою дослідження є аналіз аналітичних досліджень і розширення асортименту напівфабрикатів для закладів ресторанного господарства із м'яса індички.

Результати та обговорення. Страви із фаршевих мас необхідні для харчування людини, які відповідали б принципам здорового харчування, заснованого на збалансованому складі їжі, наявності в ній всіх необхідних для підтримання здоров'я і життєвого тону речовин та елементів. Встановлено, що м'ясо індички містить близько 30 г білка, що задовольняє до 59% добової потреби, а також є хорошим джерелом селену, забезпечуючи організм більш ніж на 50% від добової потреби при вживанні всього 100 грам індички¹. Селен приносить користь метаболізму, підвищує імунітет і діє як антиоксидант для захисту від пошкодження, що наноситься вільними радикалами і запаленням, також встановлено, що цей важливий мінерал має протиракові властивості і навіть пов'язаний зі зменшенням ризику розвитку ішемічної хвороби серця².

Нами обрано напівфабрикати ТМ «Натурвіль» гамбургер, крепінет по-мюнхенські та балантін, для розширення асортименту напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.

Проаналізувавши цінність індичого м'яса є перспективність його застосування у технології м'ясних напівфабрикатів для отримання продукту із заданими оздоровчими властивостями.

Для підвищення імунітету та збереження здоров'я населення необхідним є споживання продуктів, до складу яких входять

натуральні інгредієнти з антиоксидантними властивостями. Особливе місце серед рослинної сировини, яка містить значну кількість БАР, займають ягоди та фрукти — натуральні вітаміноносії, для яких характерні різні лікувально-профілактичні й антиоксидантні властивості².

Висновок. Отож, проаналізувавши харчову цінність індички встановлено, що вживання м'яса індички постачає організм значною кількістю білка і селену, сприяє поліпшенню сну, допомагає схуднути і боротися з депресією, отже, є перспективним впровадженням у заклади ресторанного господарства. Визначено, що є перспективним застосування натурального антиоксиданта – ягіді годжі.

Список використаних джерел.

1. <https://pauligpromo.ru/uk/kartofel/poleznye-svoistva-indyushinogo-myasa-chem-cenno-myaso-indeiki-polza-i-vred/>

2. Маслійчук О.Б., Паска М.З. Перспектива використання натуральних антиоксидантів у технології нових видів напівфабрикатів з індички. *Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті*: матер. 87 міжн. наук. конф. молод. уч., асп. і студ. 15-16 квітня 2021р. - К.: НУХТ, 2021р. - Ч.1. – С. 297.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
Маслійчук О.Б.

НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА

**Мурадов М. А., студент 2 курсу СВО «Магістр»
факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Виробництво консервованої рибної продукції з об'єктів товарного рибництва, таких як сріблястий короп та товстолобик – є однією з найважливіших завдань рибопереробної промисловості. Це дозволить протягом усього року споживати повноцінні білоквісні продукти. Разом з тим консервне виробництво дозволяє накопичувати товарні ресурси. Рибна сировина, видобута невеликими партіями може піддаватися заморожуванню, а потім, накопивши достатні обсяги для безперебійної роботи виробництва, переробляється в натуральні,

РОЗРОБКА КУПАЖУ РОСЛИННОГО «МОЛОКА» З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ Майструк Н.В.....	110
МОЛОЧНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ Самойленко М. Р.....	112
ПИТАТЕЛЬНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ И БИФИДОБАКТЕРИЙ, КУЛЬТИВИРУЕМЫХ В РЖАНЫХ ЗАВАРКАХ Самуйленко Т.Д.....	115
КОМБІНОВАНИЙ МОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Скрипніченко Д.М., Вітязь В.А.....	117
ЗАСТОСУВАННЯ СОЛІ У КОСМЕТИЦІ Спіріна Ю.С.....	119
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...	122
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗОВАНИХ БАНОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Блідар Д.О.....	122
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ Волхова Т.В.....	123
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СОСІСОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ Ковальська Л.О.....	125
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ Ковтун О.В.....	128
ПЕРСПЕКТИВА РОЗРОБКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ З М'ЯСА ІНДИЧКИ Крисько Д.....	131