

**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**

тивності води a_w заливок за рахунок використання певної кількості солі, цукру та вологоутримуючих агентів, до яких відносять біополімери вуглеводної природи.

Метою даної роботи було визначення впливу низькоетерифікованих пектинових речовин і альгіновоїкислоти на величину активності води a_w заливок.

Більшість патогенних бактерій, які присутні у харчових продуктах, активно зростає при a_w більше 0,98. Для пригнічення плісневих грибів та дріжджів необхідні більш низькі значення a_w , яке знаходиться в межах 0,6...0,93.

В роботі досліджували вплив композицій НЕПР та альгіновоїкислоти на зміну a_w заливок. Було встановлено, що композиції вказаних структуроутворювачів значною мірою знижують активність води заливок гарячих маринадів.

Наукові керівники – к. т. н., доц., Манолі Т.А., к. т. н., доц., Нікітчина Т.І.

ТЕХНОЛОГІЯ НОВИХ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

Нікітчина А.О., студентка III курсу ф-ту ТтаТХПіПБ,

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Скринько С.М., студентка IV курсу факультету ХТ та УЯПАК

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Сучасний стан харчування молоді характеризується дефіцитом багатьох незамінних факторів харчування. Молоді люди часто віддають перевагу фаст-фудам та продуктам швидкого приготування, які не завжди є якісними та безпечними для організму. Ці продукти містять у своєму складі різноманітні ароматизатори, підсилювачі смаку, барвники, консерванти. Так звана «швидка їжа» характеризується невисоким вмістом таких життєво необхідних сполук, як повноцінні білки, вискоефективні жирні кислоти, вітаміни, мінеральні речовини. Перспективним напрямом у вирішенні цієї проблеми є створення нових поліфункціональних продуктів на основі комбінування сировини рослинного і тваринного походження з урахуванням адекватних потреб молодого організму згідно із сучасними вимогами нутриціології.

Розроблення технології полікомпонентних паст, на основі ікри прісноводних риб, дозволить забезпечити студентів зручними до вживання високоякісними поліфункціональними рибними продуктами. В ікрі містяться біологічно цінні білки, з незамінними амінокислотами, ефективні ліпіди, у складі яких переважають ненасичені жирні кислоти та велика кількість фосфоліпідів, вітаміни, макро- і мікроелементи. Тому, вона є цінною сировиною для створення харчових продуктів з покращеними органолептичними показниками та підвищеною біологічною цінністю та ефективністю.

Технологія рибних паст на основі рибної ікри включає способи попередньої обробки ікри прісноводних риб, які включають соління сухим способом до масової частки кухонної солі 10 %, термічне оброблення за температури 70°C, протягом 75 хвилин; гомогенізацію тривалістю 10 хвилин за швидкості 3000 хв⁻¹, що обумовлюють необхідну її структуру, якість та безпеку в технології рибних паст.

Методом математичного моделювання згідно критеріїв оптимізації за вмістом незамінних амінокислот, насичених, мононенасичених, поліненасичених, ω_3 і ω_6 жирних кислот, заліза, йоду, селену розроблено рецептурний склад рибних паст

«Ікринка» та «Закусочна» з оптимальною часткою основних інгредієнтів: ікра прісноводних риб – 40 %, фарш рибний – 15 %, ікра мойви – 15 %, олія соняшникова рафінована – 30 %, овочеві компоненти 8,5–9 %.

Рибні пасти характеризуються високою харчовою цінністю за рахунок високого вмісту білків та ліпідів. Біологічна цінність розроблених паст характеризується вмістом усіх незамінних амінокислот. Оцінка біологічної ефективності ліпідів рибних паст за показниками співвідношення жирних кислот $C_{18:2}:C_{18:1}$ і $C_{18:2}:C_{18:3}$ показала, що обидва зразки паст відповідають ідеальному жиру. Вітамінний склад розроблених паст характеризується підвищеним вмістом вітаміну Е, каротиноїдів порівняно з контролем. Вміст токсичних елементів і радіонуклідів у рибних пастах знаходиться в межах допустимих рівнів. Дослідження змін показників якості і безпеки паст в процесі зберігання визначили допустимий термін зберігання при помірній позитивній температурі від 0 до +2 °С для паст «Ікринка» та «Закусочна» не більше 12 діб.

Наукові керівники – к. т. н., доц., Манолі Т.А., ас. Менчинська А.А.

MEASLES EPIDEMIOLOGICAL SITUATION AND VACCINATION RATE IN UKRAINE

**Patiukova N.S., 4th year student of biological department (biotechnology)
Odessa I. I. Mechnikov National University, Odessa**

Epidemic is progressing in time and space spread of an infectious disease among people, significantly exceeding the level of morbidity usually registered in a given territory, and capable of becoming a source of an emergency. It considered that humanity have “fought” some diseases, which used to be lethal even 150 years ago. For example, pox – the last case of infection was registered in 1977. Vaccines from cholera, pertussis, diphtheria, tetanus were developed in the end of XIX – beginning of XX centuries. Polio is considered to be vanished from the wide range of countries, thanks to vaccinations. Morbidity of measles in European countries was close to 0%. However, situation is not the same for Ukraine. The dramatic jump of sickness rate for measles was registered in the past two years (2017-2018). According to the data, provided by Ministry of Health of Ukraine, in 2016 there were only 102 cases of measles (83 cases for children). In 2017, this figure was 4782 – morbidity increased 46 times, compared to 2016. Moreover, in 2018, since the beginning of the year 29 thousand 953 people have become ill with measles (6,2 times bigger, than in 2017 and 293,6 times bigger than in 2016). Among them - 12 thousand 245 adults and 17 thousand 708 children. More than 11 people died. The biggest quantity of infection cases were registered in Lvov region (5830 people), Zakarpattia region (3014 people), Ivano-Frankivsk region (2757 people), Odessa region (2355 people), Kiev (2098 people) and Ternopol region (1606 people). This “geographical pattern” of morbidity is not an accidental. In 2016 only 61% of children under 2 years got vaccination from measles. This figure is not enough to form a collective immunity – it must be more than 89%. The main reasons of such a low vaccination rate is large-scale campaigns against the vaccination in parent communities and lack of vaccines in hospitals. Even after big immunization programs this number haven’t become better. According to statistics of the Ukrainian Ministry of Health, as of August 1, 2018, no more than 66% of the population received measles vaccines. In some regions, this figure is less than 40%. In particular, in Ivano-

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. 155

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**