

**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**

Thus, it is obvious that processing of carbon dioxide will not only lead to an improvement in the state of the environment by reducing the greenhouse effect, but it can also be used as fuel (carbon monoxide).

Supervisor: PhD, Candidate of Economic Sciences, Popova M.A.
Odessa State Environmental University

ПІДВИЩЕННЯ СТІЙКОСТІ ГАРЯЧИХ РИБНИХ МАРИНАДІВ ЗА РАХУНОК ЗНИЖЕННЯ АКТИВНОСТІ ВОДИ A_w ЗАЛИВОК

**Нікітчина А.О., студентка III курсу ф-ту ТтаТХПіПБ,
Довжинська А.О., студентка III курсу ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

До переваг будь-якого продукту харчування належить комплекс показників, які визначають якість та безпечність. Виробництво безпечних та високоякісних харчових продуктів являється сучасним актуальним завданням харчової промисловості.

Одним з важливих стратегічних заходів, спрямованих на відновлення регіональних екосистем, є розвиток аквакультури.

Україна володіє найбільшою площею внутрішніх водойм в Європі – близько 1,3 млн. га. При цьому 80 % рибної продукції, які споживають українці – це імпорт. За умови стабільного відтворення рибних запасів в Азовському та Чорному морях та раціонального їх використання можливо довести вилов риби і морепродуктів у цих водоймах до 160 тис.т.

Характерними об'єктами аквакультури для України є: короп, товстолобик, білий і чорний амур, піленгас, осетер, райдужна форель, каналний сом. Однак серед такого різноманіття об'єктів аквакультури найбільш перспективними є товстолобик білий та строкатий. Цінність даного виду риб у стабільності сировинної бази для розширення асортименту рибопродукції, зокрема за рахунок виробництва гарячих рибних маринадів. Гарячі маринади принципово відрізняються від холодних тим, що єдиним консервантом в них є оцтова кислота, а кухонна сіль, вміст якої становить 2-3 %, грає лише роль смакової добавки. У зв'язку з цим гарячі маринади готують тільки для місцевого ринку і швидкої реалізації. Підвищити стійкість гарячих маринадів при зберіганні можливо за рахунок заливки драгледоподібним маринадним соусом, що зробить продукт також більш зручним для споживання.

Як основу для виробництва драгледоподібних заливок використовують природні біополімери, представлені значним переліком високомолекулярних полісахаридів (пектин, агар, агароїд, камедь ріжкового дерева, карагенан, гуаран, фурцеларан, трагант, гумі, модифіковані крохмалі тощо) з урахуванням технологічних особливостей кожного і рекомендацій ФАО/ВООЗ. Найбільш привабливими для утворення драгледоподібної заливки є композиція низькоетерифікованих пектинових речовин та альгінової кислоти. Основу маринадної заливки складає 1-3% розчин оцтової кислоти і кухонна сіль, вміст якої становить 2-3 %, грає лише роль смакової добавки. Тому слід вжити такі технологічні прийоми, які забезпечать стійкість гарячих маринадів при зберіганні. Підвищення стійкості гарячих маринадів при зберіганні можливо при регульованому зниженні ак-

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 альгінової кислоти 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 УЯПАПК

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

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