

**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**

нии карпа. Изучен химический состав трепела, получены комбикорма с его добавлением и проведены эксперименты по кормлению сеголеток карпа. Базой для экспериментов служили 2 аквариума объемом 50 л. Для проведения испытаний в каждый аквариум было посажено по 10 сеголеток карпа. Среднештучная навеска рыбы составляла $31,4 \pm 1,7$ г. На момент проведения экспериментов рыба в аквариумах № 1 (опыт) и № 2 (контроль) была клинически здорова и относительно упитана. Кормление проводилось вручную 3 раза в сутки в течение 29 дней. При экспериментальном кормлении отмечено, что сеголетки карпа охотно поедали комбикорм с добавлением трепела в количестве 3%. Замечено также, что комбикорм с вводом трепела за счет его адсорбционной способности увеличивает прирост карпа ($4,4 \pm 0,6\%$ к первоначальной массе) и жирность его мышц. Как видно из табл. 1, при кормлении карпа комбикормом с вводом трепела содержание жира по сравнению с контролем возросло в 1,4 раза при кормовом коэффициенте 1,8.

Таблица 1 – Анализбиохимического состава тела карпа

Номер аквариума	Содержание в телерыбы, %				
	влага	сухоевещество	сыройпротеин	жир	зола
1	75,76	24,24	17,03	1,20	1,50
2	76,92	23,08	17,68	0,85	1,39

Проведенные исследования по кормлению сеголеток карпа комбикормом с добавлением трепела свидетельствуют, что его можно использовать в производстве комбикормов для быстрого роста карпа и улучшения его качества. При этом следует учитывать, что трепел, содержащий все необходимые карпу минеральные вещества (в большем количестве – кальций), не только обеспечит ими рыбу, но впоследствии позволит получить здоровый продукт питания для населения страны.

Научныйруководитель – к.т.н.,проф. Рукшан Л.В.

INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF CANNING MANUFACTURE OF CHILDREN'S NUTRITION

**Zienchenko I., magistr of the second year of the Faculty of Technology and Commodity Science of Food Products and Food Business
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa**

The baby's nutrition should be consistent with the composition, quantity and quality of all components of the products - proteins, fats, carbohydrates, minerals, trace elements and vitamins, age-related physiological needs of the child's body.

The fish, many significant are better meat of warm-blooded animals by their nutritional value. The biological value of fish is mainly determined by the content of protein (12-20%), and the complete composition of essential amino acids.

However, the fish is characterized by a number of features that allow you to use it in baby food.

Fish contains a small amount of interconnecting tissue, which causes the ease of enzymatic processes during digestion, which suggests that fish is a promising raw material in the production of infant food products.

Objects of commodity fish farming such as perch, haarder, silver carp, carp is a promising raw material for the production of baby food canned.

The synthesis of these literary sources concerning the chemical composition and our studies all owed to scientifically substantiate the selection of raw material that meets all technological requirements and is suitable for the production of food for young children.

When designing baby's food products for improved organoleptic characteristics, it was decided to add vegetables.

The maximum amount of nutrients is contained in vegetables. Low-allergenic types of vegetables were used: cauliflower, broccoli, zucchini, and also carrots.

An additional source of fat (vitamin E) is vegetable oil, which contains polyunsaturated fatty acids.

Oil will help balance the fatty acid composition of the product and help to form a homogeneous structure.

According to the results of the analysis of literary sources, experimental research and mathematical processing of the results, recipes for baby food on the basis of fish raw materials with the addition of fruit and vegetable ingredients were developed.

Tab. 1 -Recipe canned baby food

Component's name	Component ratio, %	
	1	2
Canned baby food "Pelengas broccoli and carrots"		
Minced Pelengas	50	
Broccoli	28	
Carrot	20	
Vegetable oil	2	
Canned baby food "Pike cauliflower and carrots"		
Minced Sudak		45
Cauliflower		30
Carrot		23
Vegetable oil		2

Scientific supervisor – Ph.D., docent Gerasim A.S., Ph.D., docent Patyukov S.D.

ВПЛИВ АНТИОКСИДАНТІВ НА ЯКІСТЬ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

**Крижська Т.А., доцент факультету харчових технологій,
Сумський Національний Аграрний Університет, м. Суми**

Якісна їжа – важливий фактор, який визначає стан здоров'я людини. Останнім часом, з боку споживачів у всьому світі значно збільшився інтерес до продуктів, які не містять штучних добавок. Тому, особливо актуальним на сьогодні є використання рослинної сировини. Рослинна сировина та продукти її переробки виявляють антиоксис-

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**