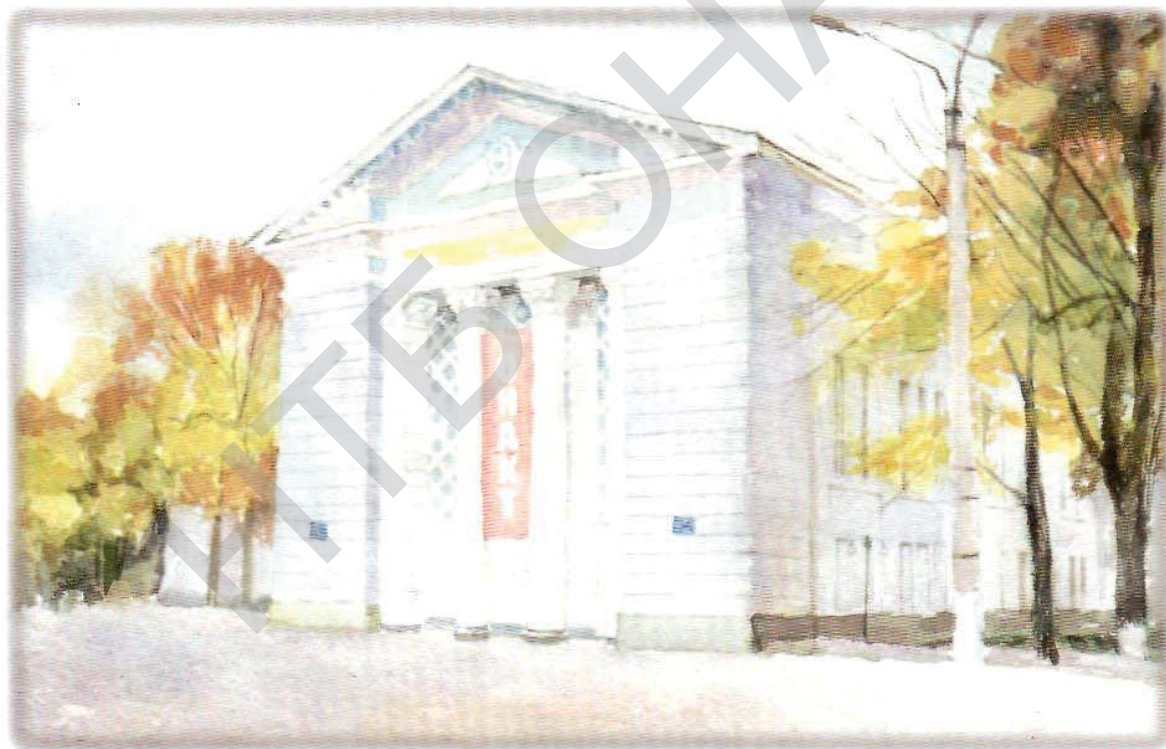


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

ние различных добавок на качество хлебобулочных изделий; сравнивали показатели качества изделий, изготовленных по технологии «отложенного выпекания», с изделиями, изготовленными по традиционной технологии. По результатам исследований определили, что изделия, изготовленные по методике «отложенного выпекания», не уступают по органолептическим показателям традиционным хлебобулочным изделиям. Внесение добавок, таких как лецитин, картофельный и кукурузный крахмалы, положительно влияют на качество готового хлебобулочного изделия, выпеченного из замороженного полуфабриката. Лецитин в количестве 5 % к массе муки позволяет улучшить структурно-механические свойства мякиша, а именно пластичность и упругость. Готовые изделия с добавлением 15 % крахмала картофельного и 15 % модифицированного крахмала отличались хорошей структурой пористости, лучшей, чем образцы с 30 % модифицированного крахмала, эластичностью. Использование этого крахмала приводило к снижению пластичных свойств и увеличению упругих свойств по сравнению с образцами на картофельном крахмале. Также у этих образцов была выявлена повышенная кислотность.

По результатам проведения теоретических и экспериментальных исследований разработана технология производства хлебобулочных изделий длительного срока реализации. Показатели качества готовых изделий улучшены за счет использования таких добавок, как порошок лецитина подсолнечного, картофельный и модифицированный Paselli BC (E1414) крахмалы. Это позволяет получить изделия повышенной пищевой ценности с высокими органолептическими и физико-химическими показателями качества. Внедрение такой технологии в производство имеет ряд преимуществ. Использование добавок лецитина подсолнечного и крахмала картофельного модифицированным крахмалом Paselli BC (E1414) является целесообразным.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Солоницкая И.В.

ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ РИБИ

Фігурська Л.В., канд. техн. наук, асистент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Рибництво – важливий напрям агропромислового виробництва, який має велике майбутнє на внутрішніх водоймах України. Але на сьогодні ця галузь вважається занедбаною. Баланс рибної продукції ринку України в останні роки показує постійно зростаючий відсоток імпорту в порівнянні з власним виловом.

Ріст продукції рибництва в Україні залежить від правильного вибору повнораціонних збалансованих кормів. Рецепти комбікормів для риби звичайно складають шляхом комбінування окремих компонентів за їх хімічним складом. Розробляючи рецепти комбікормів, потрібно враховувати етапи розвитку риби: личинковий, мальковий періоди, період інтенсивного росту до товарної ваги, нерестовий період і т. д.

Травний тракт хижих риб (осетер, лосось, форель) здатний перетравлювати велику кількість білків тваринного походження завдяки високій активності протеолітичних ферментів, що обумовлює підвищені потреби (до 60 %) білка у раціонах. Потреби риб у пластичному матеріалі можуть бути задоволені тваринними, рослинними і мікробними білками. Для цього використовують: муку рибну, муку м'ясо-кісткову, муку

кров'яну, муку крилеву, муку кальмарову, глютен (пшеничний і кукурудзяний), муку соєву, шпроти олійних культур, соєвий концентрат, гемоглобін, субпродукти та ін. Тенденція сьогодення – зменшення кількості рибної муки у складі рецептів або заміна її частини білковими компонентами рослинного походження з додаванням синтетичних амінокислот. Важливою у такому випадку залишається проблема збереження органолептичних властивостей риби.

Обмеження утилізації вуглеводів організмом хижих риб пояснюють їх характером харчування у природі. Враховуючи середню перетравність вуглеводів на рівні 40 %, відносний вміст їх у раціоні не повинен перевищувати від 25-30 % до 30-35 %. Крохмаль – основний вуглевод у аквакормах. Джерело крохмалю в аквакормах – кукурудза, рис, маніока, ячмінь, картопля, пшениця. Крохмаль може бути джерелом енергії у комбікормах для риби, але основна його роль – зв'язувати частинки готового продукту. Для тонучих аквакормів мінімальний рівень крохмалю – 10 %, для плаваючих – 20 %.

Рекомендації щодо необхідного вмісту жиру в комбікормах для риб неодноразово змінювались. Дотепер не існує єдиної точки зору щодо оптимальної кількості жиру в комбікормах для форелі, але протягом останніх 10 років в основному випускають комбікорми для хижих риб із вмістом жиру 10-30 %.

Важливими компонентами комбікормів для риб являються каротиноїдні препарати, антибактеріальні й антигельмінтні препарати, антиоксиданти, підкислювачі.

Більшість вітамінів не синтезуються в організмі риб, і повинні потрапляти з їжею. Багатолітні дослідження передових учених світу дозволили рекомендувати необхідний рівень мінеральних речовин у комбікормах для форелі. Якщо рибу утримують у морі або у воді з високою іонною активністю, то наявність у комбікормі мінеральних речовин стає не такою важливою. Комбікорми, до складу яких входить рибна мука, достатньо забезпечені мінеральними речовинами.

Отже, розглянуто потреби риб у поживних і біологічно активних речовинах. Визначено сировину, яку використовують вітчизняні і закордонні спеціалісти з кормовиробництва для забезпечення нормального розвитку та максимального росту риби.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Єгоров Б.В.

КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕЧНІСТЬ ВЖИВАННЯ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Тарасова Н.С.....	239
ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР Бомбик Ю.С.....	240
ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН Кузьменко Ю.Я.....	241
ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ БІЛИХ КОРЕНІВ Тимошук Л.О.....	242
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СТРОКА РЕАЛИЗАЦИИ Ткаченко Н.С.....	243
ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ РИБИ Фігурська Л.В.....	244
НАТУРАЛЬНІ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ЦУКРУ Федоренко О.В.....	245
ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНО-МОРКВ'ЯНОГО ФАРШУ Філатова К.С.....	246
ПІНОПОДІБНІ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Хаванов В.О., Нікітіна О.В.....	248
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СВИНИНИ Цигура В.В.....	249
АНАЛІЗ ВМІСТУ БАРВНИКІВ У СКЛАДІ МАРМЕЛАДУ Чікунова А.С.....	250
ВИВЧЕННЯ СОРБЦІЙНОЇ ЗДАТНОСТІ КАВОВОГО ШЛАМУ Чорна О.О.....	251
ПІДВИЩЕННЯ СТАБІЛЬНОСТІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН БЕТА-ГЛЮКАНОМ ДРІЖДЖІВ Шапкіна К.І.....	252
ЯЧМІННЕ БОРОШНО ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНА СКЛАДОВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ Фатеева А.С., Шарко О.І.....	253

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969