

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
81 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 14 від 27-29.04.2021 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії: Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., проф.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

саме – в пальмовій, ланоліновій, пальмоядерній, какао, оливковій олії і олії з кісточок винограду. Для цього в аналізовані олії вводили певні кількості пропілгалату. Методика заснована на використанні власної люмінесценції іонів тербію (III), яка посилена в результаті комплексоутворення з пропілгалатом на твердій фазі. Межа визначення пропілгалату на Sephadex G-150 становить 0,02 мкг/мл. Розроблена методика може бути використана для експресного тест-контролю харчових і косметичних олій на вміст консерванту – пропілгалату.

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ОПТИМІЗАЦІЯ РОЗМІРІВ СЛАЙСІВ ДЛЯ ПРИСКОРЕНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СИРОКОПЧЕНИХ ВИРОБІВ ЗІ СВИНИНИ

**Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор, Мудрик В.Є., аспірант,
Агунова Л.В., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

М'ясо і м'ясні продукти традиційно користуються широким попитом у споживачів, тому розробка нових і удосконалення існуючих технологій виробництва є актуальним завданням науковців і фахівців м'ясопереробної галузі.

Ферментовані вироби з м'яса відносяться до делікатесних продуктів, вони мають високу якість та чудові сенсорні характеристики. Відрізняються щільною консистенцією, пряним ароматом, солонуватим, з кислинкою, смаком. Вони порівняно добре засвоюються організмом людини. Однак традиційні процеси виготовлення потребують тривалої витрати часу на виробництво. Загалом вони займають від 1...2 тижнів для продукту малого діаметру та до 1,5...3 років при виробництві іберійського хамону.

Сушіння – є лімітуючим етапом процесу виготовлення, з точки зору часу. Скорочення періоду сушіння призведе до зменшення сушильних приміщень, капітальних вкладень та робочої сили, а також підвищить прибуток та конкурентоспроможність продукту, вирішуючи при цьому деякі проблеми з безпекою, такі як розвиток плісняви, процесів окиснення ліпідів та ін.

У багатьох роботах відмічений підвищений інтерес фахівців до вирішення даної проблеми, використання різних параметрів, застосування сублімаційного сушіння та багато іншого. Значне скорочення часу сушіння можливе завдяки сушінню продукту у вигляді слайсів [1].

Традиційно сушіння цілном'язових делікатесних виробів, таких як, наприклад, балики дарницький, монастирський проводиться у підвішеному стані при цьому крайові шари ущільнюються і можуть перешкоджати видаленню вологи. Скорочення терміну сушіння за рахунок регулювання параметрів температури, швидкості повітряного потоку і відносної вологості в камері можуть призводити до утворення одного із видів псування який називається «закал». Така продукція непридатна до реалізації, тому кардинальна зміна параметрів сушіння в традиційних умовах неможливо. У зв'язку з цим принципово новий підхід до скорочення терміну сушіння шляхом отримання слайсів із підмороженого дозрілого продукту дозволяє не тільки уникнути псування але і скоротити тривалість процесу виробництва з 14 тижнів до 6 діб.

Однак для отримання якісного продукту потрібно наукове обґрунтування раціональних параметрів сушіння одним з яких є визначення оптимальної товщини слайсів.

З цією метою було проведено дослідження впливу товщини продукту, що піддавали сушіння на тривалість технологічного процесу. Контрольованим показником в даному

дослідженні виступала комплексна органолептична оцінка висушеного продукту. Для цього спинний та поперековий м'язи, без шкіри але із збереженим шаром шпикату натирали засоловальною сумішшю, витримували 24 години, потім заливали розсолем та витримували впродовж 2...3 діб. Дозрілу сировину підморожували до температури в центрі -2°C , нарізали на слайси товщиною 1,5...3 мм після чого викладали на сітки із нержавіючої сталі та направляли на копчення та сушіння.

Загальні параметри процесу копчення: тривалість 5...10 хв; температура 26°C ; сушіння: тривалість 60...120 хв в залежності від товщини слайсів; температура 35°C . Після сушіння продукт охолоджували та проводили органолептичну оцінку за п'яти бальною шкалою.

Отриманий продукт має вигляд слайсів рожево-червоного кольору з приємним вираженим ароматом класичного сирокопченого балику, який виготовляють за традиційною технологією без сторонніх присмаку та запаху. Структура виробу була щільною та еластичною, не пересушеною.

Найкращого результату було отримано при сушінні слайсів товщиною 2 мм, і тривалістю сушіння до 90 хв. Дегустаційна комісія визначила загальну органолептичну оцінку розробленому продукту у 5 балів. Впровадження даної технології у промислове виробництво дозволить скоротити тривалість виробництва сирокопченого балику. Подальша робота повинна бути спрямована на дослідження впливу інших параметрів процесу сушіння таких як температура сушіння, швидкість повітряного потоку та відносна вологість в камері з подальшим експериментальним визначенням фізико-хімічних, мікробіологічних показників готової продукції та розробку нормативної документації.

Література

1. Vinnikova L., Mudryk V., Agunova L. Modern trends in the production of fermented meat products // Food science and technology. 2019. Vol. 13, Issue 4. P. 36-50 DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v13i4.1556>

ПЕРЕВАГИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТВАРИННИХ БІЛКІВ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

**Поварова Н.М., к.т.н., доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

У зв'язку зі скороченням поголів'я худоби в Україні та нестачею сировини, все більше з'являється продуктів з використанням «тваринних наповнювачів». Регулювання складу таких м'ясопродуктів відбувається шляхом розроблення високоефективних заходів, націлених на максимальне використання білкових і функціональних добавок тваринного і рослинного походження, використання яких пропонується як самостійно, так і в складі білково-жирової емульсії.

Застосування додаткових джерел тваринних білків в м'ясних продуктах дозволяє:

- компенсувати низький вміст білків в м'ясній сировині та забезпечити необхідні властивості фаршу та емульсії;
- раціонально використовувати білкові ресурси;
- отримувати продукцію стабільно високої якості;
- підвищити харчову цінність м'ясних продуктів.

Якість білкових препаратів, в першу чергу, визначається їх функціональними властивостями, основними серед яких є: розчинність; водо- і жиротримуюча здатність; емульгуючі властивості, в тому числі жиротримуюча здатність і стабільність утворення емульсії; диспергованість і в'язкість; гелеутворююча здатність в холодній і гарячій воді.

СЕКЦІЯ «ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА У ПРОДУКТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Севастьянова О.В.....	79
ЗМІНА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ГІДРОЛІЗІ МОЛОЧНОГО ЦУКРУ	
ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ДЕСЕРТІВ	
Севастьянова О.В., Ткаченко Н.А., Маковська Т.В.....	81
ВПЛИВ ГЕНОТИПУ І СЕРЕДОВИЩА НА ПРОДУКТИВНІСТЬ МОЛОЧНОЇ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ	
Скрипніченко Д.М., Ланженко Л.О., Климентьєва І.О., Скрипніченко С.К.....	83
РЕСУРСОЕФЕКТИВНА ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Трубікова А.А., Чабанова О.Б., Бондар С.М., Шарахматова Т.Є.....	85
ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ БДЖІЛЬНИЦТВА В УКРАЇНІ	
Котляр Є.О., Ясько В.М., Чабанова О.Б.....	87
ГЕОГРАФІЯ БДЖІЛЬНИЦТВА У СВІТІ	
Котляр Є.О., Ясько В.М., Чабанова О.Б.....	89
ВПЛИВ КОРМІВ ТА УМОВ ГОДУВАННЯ КОРІВ НА ВМІСТ ЖИРУ В МОЛОЦІ ТВАРИН	
Климентьєва І.О., Скрипніченко Д.М.....	91
ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОЦЕСУ ГІДРОЛІЗУ МОЛОКА	
Ланженко Л.О., Дец Н.О., Скрипніченко Д.М., Ярославська Р.Ц.....	93
ШЛЯХИ ЗМЕНШЕННЯ КІЛЬКОСТІ СОМАТИЧНИХ КЛІТИН ПРИ ОТРИМАННІ МОЛОКА-СИРОВИНИ	
Кручек О.А., Дец Н.О.....	95
ЗАСТОСУВАННЯ МЕМБРАННОЇ ТЕХНОЛОГІЇ У ПЕРЕРОБЦІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Чабанова О.Б., Бондар С.М., Трубікова А.А., Котляр Є.О.....	97

СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»

ОТРИМАННЯ БІОАКТИВНИХ ПЕПТИДІВ ФЕРМЕНТАТИВНОЮ ФРАГМЕНТАЦІЄЮ КАЗЕЇНУ

Черно Н.К., Гураль Л.С., Кармазін А.І.....	99
КСИЛАНИ ЯК ЗАСОБИ ЦІЛЬОВОЇ ДОСТАВКИ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН	
Озоліна С.О.....	101
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХВОЙНИХ ЕКСТРАКТІВ ЯК КОМПОНЕНТУ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Восвудська Ю.З., Вікуль С.І.....	102
ТЕСТ-ВИЗНАЧЕННЯ ПРОПІЛАТУ В ОЛІЯХ МЕТОДОМ ТВЕРДОФАЗНОЇ ЛЮМІНЕСЦЕНЦІЇ	
Бельтюкова С.В., Степанова Г.О.....	103

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ОПТИМІЗАЦІЯ РОЗМІРІВ СЛАЙСІВ ДЛЯ ПРИСКОРЕНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СИРОКОПЧЕНИХ ВИРОБІВ ЗІ СВИНИНИ

Віннікова Л.Г., Мудрик В.Є., Агунова Л.В.....	105
ПЕРЕВАГИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТВАРИННИХ БІЛКІВ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Поварова Н.М.....	106
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЮПИНУ ДЛЯ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ЗАМІНИ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	
Солецька А.Д., Чумаченко Б.В.....	108
УДОСКОНАЛЕННЯ СМАКОВИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ ВИРОБІВ У ТІСТІ	
Агунова Л.В., Мацієвська К.....	110
РОЗРОБКА РЕЖИМІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З РИБ ВНУТРІШНІХ ВОДОЙМ	
Паламарчук А.С., Патюков С.Д., Кушніренко Н.М.....	111
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЖИМІВ ГІДРОТЕРМІЧНОГО ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ	
Віннікова Л.Г., Синиця О.В.....	113
ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ ДОЗРІВАЧІВ НА СЕНСОРНІ ПОКАЗНИКИ СУШЕНО-В'ЯЛЕНОЇ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Паламарчук А.С., Глушков О.А., Кушніренко Н.М.....	115
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСА СТРАУСА ТА ІНШИХ ВИДІВ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	
Запаренко Г.В., Дорожко В.В.....	118