

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

Завданням наукової роботи було:

— вивчити хімічний склад насіння люпину жовтого, а також якісні характеристики його білку;

— розробити технологію отримання текстурату із люпину для м'ясних фаршевих систем;

— вивчити біологічну цінність і функціональні властивості текстурату із люпину для м'ясних фаршевих систем;

— дослідити модельні м'ясні фаршеві системи з додаванням текстурату із люпину за органолептичними і фізико-хімічними показниками;

— розробити рецептуру і технологію виготовлення варено-копчених ковбас з додаванням люпинового текстурату.

За результатами наукових досліджень було розроблено:

— технологію отримання люпинового текстурату для використання у м'ясопереробній галузі;

— розроблено рецептури варено-копчених ковбас з додаванням текстурату люпину, як заміника м'ясної сировини;

— визначено оптимальну концентрацію заміни м'ясної сировини у рецептурі варено-копчених ковбас за результатами органолептичних і фізико-хімічних досліджень.

Результати досліджень було апробовано в промислових умовах ТОВ «Ліга-Україна».

Література

1. Бабков Н.И. Билковый изолят из семян желтого люпина и его использование в производстве консервированных пищевых продуктов / Н.И. Бабков // Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук. – Одесса, 1991. – 16 с.

2. Бірта Г.О. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю м'ясної продукції / Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. // Збірник праць ВНАУ. – 2012. № 2 (50). – С. 146–150.

3. Хвиля С.И. Микроструктурные особенности растительных белковых продуктов для мясной промышленности / С.И. Хвиля, В.А. Пчелкина // Все о мясе. – Москва: 2011. – С. 10-12.

УДОСКОНАЛЕННЯ СМАКОВИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ ВИРОБІВ У ТІСТІ

**Агунова Л.В., канд. техн. наук, доцент, Мацієвська К.А., СВО «магістр»
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Урбанізація та збільшення частки активно зайнятого населення України впливає на зміну структури харчування. Так, впродовж останніх років прослідковується чітка тенденція до зростання споживання заморожених м'ясних напівфабрикатів, зі збільшенням в осінньо-зимовий період і спаданням у літні місяці [1]. Адже використання такої продукції значно зменшує витрати часу на приготування їжі у домашніх умовах. Окрім того, при промисловому заморожуванні зберігається більша частина корисних поживних речовин і гарантується висока безпечність готової продукції.

Збільшення вартості м'яса і висока конкурентна боротьба на ринку заморожених напівфабрикатів змушує виробників шукати способи здешевити продукцію і розширити асортимент для приваблення споживачів. На жаль, виробники намагаються знизити вартість продукції шляхом заміни м'яса на соєві заміники або широко застосовують при виробництві фаршу м'яса механічного дообвалювання, що, відповідно, позначається на показниках якості і сприйнятті продукції споживачем. Інший аспект, який впливає на зміну біологічної цінності і органолептичних показників готових м'ясопродуктів це впровадження

інтенсивних технологій вирощування сільськогосподарських тварин і птиці. Нівелювати нестачу м'ясної сировини або негативні зміни в її хімічному складі виробники намагаються шляхом використання добавок, які покращують смакоароматичні показники продукції такі як, глутамат натрію, інозинат натрію, гуанілат натрію та ін. Однак ці добавки широко використовуються не лише у м'ясопереробній галузі, а і в багатьох інших – молочній, консервній, при виробництві снєків, соусів і, відповідно, загальне споживання їх дуже високе. А це може викликати порушення у діяльності окремих систем організму та виникненню у споживачів «синдрому китайського ресторану».

В даному дослідженні для покращення смакоароматичних показників заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці запропоновано використовувати дріжджові екстракти – це водорозчинна фракція вільних пептидів і амінокислот, яка утворюється в результаті розпаду дріжджів під дією ферментів або при нагріванні, їх виробляють із хлібопекарських або пивних дріжджових культур, вирощених на мелясі [2]. Відповідно до регламенту Європейської ради № 1334/2008 дріжджовий екстракт, як смакоароматична добавка, може маркуватися терміном «натуральний».



Рис. 1 – Профілограма органолептичної оцінки пельменів

На першому етапі досліджень встановили, що до складу фаршу пельменів раціонально вносити не більше 2 % дріжджових екстрактів. При збільшенні масової частки екстрактів дегустатори відзначали дещо пекучий смак і тривалий специфічний післясмак, що значно знижувало загальну оцінку продуктів. Подальші експериментальні дослідження органолептичних показників (рис. 1) демонструють, що внесення дріжджового екстракту у фарш пельменів (передбачена заміна 2 % м'ясної сировини) дозволяє отримувати готову продукцію із значно кращими показниками за дескрипторами «смак», «аромат» і «загальне враження» у

порівнянні із зразком, що виготовлений за класичною рецептурою із глутаматом натрію. В роботі використовували дріжджові екстракти фірми Bionis®. Заміна глутамату натрію на дріжджовий екстракт дозволить отримувати готову продукцію високої якості і задовольняти потреби споживачів, які віддають перевагу продукції із натуральними складниками.

Література

1. Аналіз ринку заморожених напівфабрикатів в Україні. 2019 рік: [Веб-сайт]. Київ, 2019. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-zamorozhennyh-polufabrikatov-v-ukraine-2019-god> (дата звернення: 12.03.2021).
2. Дрожжевой экстракт – спецификация продукта. Дата Введ. 05/05/12 Bionis® Ye Mxe Ns.

РОЗРОБКА РЕЖИМІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З РИБ ВНУТРІШНІХ ВОДОЙМ

Паламарчук А.С., к.т.н., доц., Патюков С.Д., к.т.н., доц., Кушніренко Н.М., к.т.н., доц.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

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., Дорошко В.В.....	118