

**Міністерство освіти і науки України
Державний заклад „Луганський національний
університет імені Тараса Шевченка”**

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ПІДГОТОВКИ КАДРІВ ДЛЯ ГАЛУЗІ

**Тези доповідей
І Всеукраїнської науково-практичної конференції
студентів, аспірантів та молодих вчених**

**31 березня – 1 квітня 2011 року
м. Луганськ**

**Луганськ
ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”
2011**

УДК
ББК
С

Редакційна колегія:

Головний редактор:

кандидат технічних наук, доцент Д. П. Крамаренко

Члени редколегії:

кандидат технічних наук, доцент Г. В. Своєволіна

асистент О. І. Кіреєва

С актуальні проблеми харчової промисловості та підготовки кадрів для галузі : тези доповідей I Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених / відп. ред. Д. П. Крамаренко ; Держ. закл. „ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2011. – 91 с.

До збірки ввійшли тези наукових доповідей I Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «Актуальні проблеми харчової промисловості та підготовки кадрів для галузі», яка відбулася 31 березня–1 квітня 2011 року в Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка.

Матеріали надруковані мовою оригіналів.

Редакція не несе відповідальності за зміст тез.

УДК
ББК

*Рекомендоване до друку Вченою радою
Луганського національного університету
імені Тараса Шевченка
(протокол № від 2011 р.)*

©ДЗ „ ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2011

ЗМІСТ
СЕКЦІЯ №1
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ

Агєєв О. М., Крамаренко Д. П. Аналіз сої як ціної сировини для виробництва комбінованих молочних продуктів.....	8
Коваленко Н. В., Романченко С. В. Сравнительная оценка биологической безопасности коровьего и козьего молока.....	10
Камінський Я. І., Колісниченко Т. О. Розвиток ресторанного господарства в м. Дніпропетровськ.....	11
Белокобыльская В. В., Максименко А. Е. Характеристика сырья из различных видов мяса птицы.....	12
Говоров Н. И., Красногрудов А. В. Увеличения сроков хранения и улучшение потребительских свойств вареных колбас с использованием высокого давления.....	14
Чеботарева Е. А., Нехаенко Е. А., Шалевская В. Н. Изучение возможности использования овощного сырья и условий плавления творога нежирного в технологии плавленых сыров.....	16
Євпатова І. О., Коваленко В. О. Дослідження впливу харчових добавок на окисні зміни та органолептичні показники нерафінованої соняшникової олії.....	18
Ященко К. В., Маляренко Т. В. Вивчення характеристик комбінованих білкових продуктів.....	19

СЕКЦІЯ №2.
НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ветров В. М., Наумкіна Д. С. Комплексне оцінювання якості напівфабрикатів для структурованих напоїв.....	21
Мартиненко О. І., Романченко С. В. Розробка та обґрунтування режиму пастеризації у виробництві кисломолочного напою для школярів.....	23

Юдіна Т. І., Бесіда С. М. Дослідження емульгуючої ємності сухого молочно-білкового концентрату зі сколотин.....	25
Рогова Н. В., Медведєва О. А., Головін О. І., Горяйнов О.О., Осветимська О. О. Застосування попередньої ферментації сировини з метою покращити якісні і функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини та інтенсифікувати процес виробництва м'ясопродуктів.....	27
Рогова Н. В., Медведєва О. А., Почтова Я. М. Технологія раціонального використання сировини у виробництві січених напівфабрикатів.....	29
Багмет О. В., Своєволіна Г. В. Аналіз існуючих і розробка нових технологій борошняних кондитерських виробів лікувального призначення з використанням нетрадиційних видів борошна.....	31
Цвіров Є. М., Своєволіна Г. В. Розробка рецептур борошняних кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет.....	33
Балик О. В., Терешкін О. Г. Дослідження електродного способу пароутворення та розробка парогенеруючого пристрою.....	35
Мазняк З. О., Гузенко В. В., Лихобаба О. В. Підбір та створення нового обладнання для виробництва пектину.....	37
Полякова М. М. Розробка технології подовження терміну придатності рослинних олій...	39
Постнов Г. М., Чеканов М. А., Червоний В. М. Розробка ультразвукового апарата для тендеризації м'яса.....	40
Терешкін О. Г., Горєлков Д. В., Дмитреський Д. В. Апаратурне оформлення процесу комбінованого очищення бульб картоплі.....	42
Коренець Ю. М. Характеристика взаємодії іч-випромінювання з основними компонентами харчових продуктів.....	44

СЕКЦІЯ №3
РОЗРОБКА ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Золотарьова Т. С., Романченко С. В. Продукт з використанням кисломолочного сиру функціонального призначення.....	46
Сидоренко А. В., Колісниченко Т. О. Гідробіонти в технології емульсійних соусів.....	48
Семенуха С. І., Колісниченко Т. О. Технологія емульсійного соусу «Тартар» з функціональним інгредієнтом вакаме.....	50
Стороженко А. Г., Архіпова А. Д., Колісниченко Т. О. Розробка функціонального продукту емульсійного типу.....	52
Чабаненко М. В., Колісниченко Т. О. Розробка технології страви «ліниві голубці» з додаванням йодвміщуючої водорості.....	54
Полякова А. В., Горяйнова Ю. А., Панкова Я. Г. Облепиха крушиновидная как добавка к мучным кондитерским изделиям.....	56
Бабій К. Є., Кондратюк Н. В., Пивоваров Є. П. Розробка технології солодких соусів із функціональними інгредієнтами.....	58
Морозюк О. В., Кондратюк Н. В., Пивоваров Є. П. Нові шляхи збагачення десертної продукції біологічними імунокоректорами.....	60
Кузьмін О. В., Топольник В. Г., Ловягін О. М. До питання впливу спирту етилового ректифікованого на фізіологічну активність лікєро-горілчаної продукції.....	62
Свищева Р. Дослідження впливу шроту розторопши та гарбуза на якісні характеристики рибних рублених виробів та термін їх використання.....	64
Липкань А. В., Атамась І. С., Гущина О. Б. Влияние внесения пищевых волокон, обогащенных отрубями и пектином на физико-химические и органолептические показатели рубленых полуфабрикатов.....	65

Библенко Д. Н., Атамась В. С., Гущина О. Б. Влияние внесения пищевых волокон, обогащенных свекольной, ананасовой клетчаткой на органолептические показатели рубленых полуфабрикатов.....	67
Жуга І. О., Самозвон О. М. Використання спиртового екстракту виноградного насіння при виробництві м'ясних продуктів для продовження терміну зберігання.....	69
Шарий М. В., Кірєєва О. І. Аналіз технологій харчових продуктів з використанням гідробіонтів.....	71
Бабак Д. Ю., Вильховченко Р. Н., Лысак А. В., Сергиенко А. О., Корнилова О.В. Использование измельченных ядер фундука при производстве рубленых полуфабрикатов.....	73

СЕКЦІЯ №4

СУЧАСНІ НАПРЯМКИ РОЗРОБКИ ВИКОРИСТАННЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Афукова Н. О. Сучасні апарати для пакування харчових продуктів.....	75
---	----

СЕКЦІЯ №5

НОВІТНІ БІОЛОГІЧНО – АКТИВНІ, ДІЄТИЧНІ ТА ЛІКУВАЛЬНО – ПРОФІЛАКТИЧНІ ДОБАВКИ І ІНГРЕДІЄНТИ

Рогова Н. В., Головін О. І., Горяйнов О. О., Осветимська О. О. Вплив ферментного препарату «Колагеназа» на формування якісних показників м'ясопродуктів.....	77
Калашникова Е. И., Пивоваров Е. П., Кондратюк Н. В. Разработка технологии капсульных пищевых продуктов с пробиотическими свойствами.....	79
Калініченко А. О., Кондратюк Н. В., Варгалюк В. Ф. Нові підходи до створення низькокалорійних солодких страв з плодово-ягідної сировини.....	81
Іващенко О. М., Скородумова О. Б. Дослідження впливу біологічно активних добавок на якісні характеристики здобних виробів.....	83

Шуть О. А.

Дослідження впливу комплексної харчової добавки на якісні характеристики макаронних виробів..... 84

СЕКЦІЯ №6

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Самарська К. І., Сердюкова О. Я.

Диференційований підхід до учнів як засіб їхньої активізації на теоретичних заняттях зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки 85

Мак А. Ю., Сердюкова О. Я.

Значущість політехнічної освіти для підготовки інженерів-педагогів профілю «технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»..... 87

Осадченко А. В., Сердюкова О. Я.

Сучасні вимоги підготовки викладача спеціальних дисциплін зі спеціальності «технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»..... 89

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ГІДРОБІОНТІВ

М. В. Шарий

Науковий керівник – О. І. Кіреєва, асистент

Луганський національний університет імені Тараса Шевченка, Луганськ

Продукти з гідробіонтів відносяться до переліку стратегічно важливих продуктів харчування і повинні обов'язково входити в повноцінний білковий раціон людини. Потреба продуктів з гідробіонтів в Україні складає усього лише від двох до п'яти кілограмів на людину в рік. Основною сировинною базою для українських підприємств, які переробляють рибу, служить заморожена риба, що імпортується. Останніми роками спостерігалася тенденція зростання вилову риби і морепродуктів в континентальному шельфі і внутрішніх водоймищах України. Проте вилов з внутрішніх водоймищ складає всього 40,2 %, а основна маса видобутку доводиться на Чорне і Азовське моря. Зменшення вилову традиційної сировини призвело до зниження обсягів виробництва рибних консервів і пресервів. Розширити асортимент продукції, що випускається, і створити рибні продукти нового рівня якості можна за рахунок освоєння маловивчених сировинних ресурсів, раціонального використання сировини, дозованої теплової обробки [1].

Структура харчування населення України в даний час не відповідає принципам здорового, збалансованого харчування [1, 2]. З різних причин знизилася використання білкових продуктів, у тому числі риби, при одночасному збільшенні вжитку вуглеводної їжі. Аналіз вилову гідробіонтів за даними Держкомстату України показує тенденцію зниження видобутку океанічної сировини і збільшення вилову риби внутрішніх водоймищ і морів.

Гідробіонти є джерелом різних хімічних речовин, серед яких особливу цінність для організму людини представляють білки, жири і мінеральні речовини. У тканинах гідробіонтів також знаходяться специфічні речовини – вітаміни, ферменти, гормони і цілий природний спектр біологічно активних речовин. Особливістю гідробіонтів є наявність дефіцитних амінокислот, таких як триптофан, метіонін і лізин.

Однією з основних переваг морських і океанічних риб є наявність в них ω -3-поліненасичених жирних кислот [1]. Ці кислоти відносяться до незамінних жирних кислот, оскільки вони не синтезуються в організмі людини [1]. Найбільш важливими з ω -3 жирних кислот є ейкозапентаєнова і докозагексаєнова, а також α -ліноленова кислоти. Вміст жирних кислот перевищує 1 г/100 г продукту в деяких видах риб, що говорить про високу біологічну цінність жирів гідробіонтів. За деякими даними [1, 2], достатнім вважається вміст в їжі ω -3 жирних кислот в кількості 0,3 % від всіх ліпідів їжі. Не дивлячись на всю важливість ліпідів водної сировини і їх складу, зведення по жирнокислотному складу гідробіонтів вельми обмежені.

Аналіз літературних джерел показав, що існуючі способи і технологічні схеми виробництва рибних консервів не дозволяють отримувати продукцію, відповідну теорії раціонального харчування, і вимагають удосконалення

шляхом впровадження сучасних електрофізичних або хімічних методів попередньої обробки.

Метою нашої роботи було встановлення можливості використання морських водоростей у якості джерела природних біологічно активних добавок (БАД) при збагаченні рибних продуктів.

Для досягнення поставленої мети нами було проведено аналіз існуючих технологій з використанням гідробіонтів.

Сучасна екологічна обстановка в Україні привела до того, що виробництво продуктів харчування лікувально-профілактичного призначення з використанням БАД стало дуже актуальним. Проте, при внесенні до продукту БАД, їх початкові характеристики можуть змінюватися унаслідок взаємодії з компонентами продуктів, тому необхідно вибирати такі добавки і способи їх обробки, які б дозволили максимально зберегти корисні властивості в процесі виробництва і зберігання [2]. Аналіз ринку продуктів харчування показав, що асортимент багатокомпонентних рибних консервів обмежений [1]. Інтерес же до водоростей, як до перспективної харчової добавки, зростає з кожним роком. Це, перш за все, обумовлено специфічним складом макро- і мікронутрієнтів водоростей, у тому числі і морської капусти або ламінарії [2].

Морська капуста містить 10,27 % сухих речовин. Основну органічну частину складають полісахариди, які представлені желеутворюючими ламінаранами (до 30 % сухої речовини), альгіновою кислотою (10...35 % сухої речовини) і манітом, і азотистими речовинами (3,5...19 % сухої речовини) [2]. Вітаміни ламінарії представлені вітаміном В₁ – до 0,6 %, В₆ – 0,3...0,6 %, В₁₂ – 0,3...7,6 %, пантотеновою кислотою – до 0,9 %, фолієвою кислотою – менше 0,06 %, інозитом – 6...119 %, вітаміном С – 3...10 %, каротином – 0,25 % (у % на суху речовину).

Мікро- і макроелементи присутні в морській капусті у вигляді електролітів (хлористий і сірчаноокислий калій), нерозчинних солей (солі кальцію) і, частково, у вигляді металоорганічних сполук. Здатність морських водоростей акумулювати і концентрувати мінеральні речовини дозволяє ламінарії більшою мірою нагромаджувати калій, мідь і йод в порівнянні з іншими водоростями.

Встановлено, що при вариві морської капусти, глютамінова кислота переходить в розчин, і це надає їжі приємному смаку і підсилює його.

Таким чином, можна зробити висновок, що використання комбінацій рибної сировини і морських водоростей, БАД, що містять, дозволяє розширити асортимент, поліпшити смакоароматичні показники, зовнішній вигляд, харчову цінність, протекторні і імуномодулюючі характеристики рибних продуктів [1, 2].

Література:

1. Дობробабина Л.Б., Безусов А.Т. Современные технологии пищевых продуктов из гидробионтов. – Одеса: «Optimum», 2008. – 229 с.
2. Дობробабина Л.Б. Совершенствование технологи производства пресервов // Зб. наук. праць ОНАХТ. – Одеса, 2006. – Вип. 28. – С. 121-126.

Наукове видання

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ПІДГОТОВКИ КАДРІВ ДЛЯ ГАЛУЗІ**

Тези доповідей
І Всеукраїнської науково-практичної конференції
студентів, аспірантів та молодих вчених

31 березня – 1 квітня 2011 року
м. Луганськ

Комп'ютерний макет – Галяпа І. М.

Здано до склад. 2011 р. Підп. до друку 2011 р.
Формат _____. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.
Друк ризо графічний. Ум. друк. арк. 14,42 Наклад ___ прим. Зам. № .

Видавець і виготовлювач
Видавництво Державного закладу
„Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”
вул. Оборонна, 2, м. Луганськ, 91011. Т/ф: (0642) 58-03-20.
e-mail: aima-mater@list.ru
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3459 від 09.04.2009 р.