

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ імені С.З.ГЖИЦЬКОГО



## МАТЕРІАЛИ

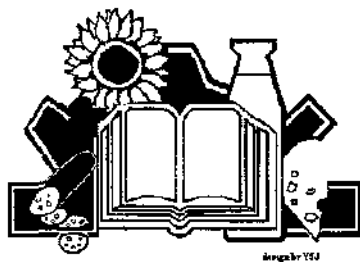
студентської наукової конференції  
факультету харчових технологій  
(15 квітня 2004 р.)

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ імені С.З.ГЖИЦЬКОГО**

**МАТЕРІАЛИ**  
студентської наукової конференції  
факультету харчових технологій  
( 15 квітня 2004 р.)

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**



**Львів – 2004**

14,7 і 21,7 рази, з кобальтом – у 14,3 і 19,8 рази, марганцем – 15,1 і 22,3 рази.

Окрім цього, в складі вільних амінокислот зростала кількість незамінних. На 45 і 60 день дозрівання в контрольному сирі їх було 327,6 і 422,1, а в дослідних – 360,2 і 471,2; 349,7 і 354,3; 353,9 і 463,5 мг/% відповідно в сирах з йодом, кобальтом та марганцем. Одночасно у дослідних сирах збільшувалася кількість солодких амінокислот.

Таким чином, встановлено, що використання у виробництві голландського сиру мікроелементів (йоду, кобальту, марганцю) прискорює протеоліз і збільшує нагромадження розчинних азотових сполук, вільних амінокислот, а у складі останніх незамінних та солодких. Внаслідок цього скорочується час дозрівання сиру та покращуються його смакові якості.

УДК 665.11

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ РАФІНОВАНИХ ОЛІЙ

*Льода М.Я., Курган Л.І., Яковчук З.С., студенти 3 курсу ФХТ;*

*Гушнінянський І.М., кандидат біологічних наук, доцент,*

*Паска М.З., асистент,*

*Личук М.Г., кандидат ветеринарних наук, асистент.*

Традиційно склалося так, що жителі України потребу організму в жирах задовольняють за рахунок споживання тваринних жирів, а також олій – переважно соняшникової, кукурудзяної, соєвої, останнім часом – ще й ріпакової. Водночас набуває поширення виробництво харчових продуктів із застосуванням тропічних жирів.

Харчові жири та вуглеводи, що надходять в організм людини з їжею, забезпечують його потребу в енергії лише на 80-90 %. Жири і олії є необхідні речовини як для людини, так і для тварин. Вони містять найбільшу кількість енергії (9 ккал/г). Жири забезпечують організм не замінними жирними кислотами, сприяють всмоктуванню жиророзчинних вітамінів, поліпшують смак їжі та посилюють відчуття ситості. Жири формують структуру харчових продуктів, а також відіграють вирішальну роль у створенні та збереженні смаку і запаху готової їжі.

Сучасна теорія здорового харчування людей передбачає дотримання збалансованого жирокислотного складу їжі, тобто вживати мен-

шу кількість насичених жирних кислот і до 40 % ненасичених. Жири повинні містити якомога менше холестерину й транс ізомерів жирних кислот.

Основне джерело поліненасичених жирних кислот, необхідних для процесів обміну, підвищення захисних функцій і стійкості організму до негативної дії несприятливих екологічних умов це є рослинні олії, зокрема рафіновані.

Широкий спектр рафінованих олій вимагає від дослідників та виробників ретельно досліджувати їх характерні особливості та враховувати їх сумісність у поєднанні з іншими рецептурними компонентами, в тому числі й традиційними. Одним з найпростіших показників якості жирів та олій є органолептичні: колір, смак, запах, прозорість. У лабораторних умовах кафедри технології м'яса і м'ясних виробів було проведено дегустацію рафінованих олій різних фірм ("Авіс", "Олейна", "Сонячна долина", "Чумак", "Подол", "Кама").

Нами проведено органолептичну оцінку. Для оцінки якості олій ми використовували п'ятибальну систему. Згідно літературних даних органолептичні показники займають 75% якості за стобальною шкалою (на упаковку та маркування відповідно 10 та 15 відсотків).

Олія "Авіс" виробник підприємство "Авіс" місто Вінниця, термін зберігання 12 місяців, ціна пляшки 1 л. 6,06 грн. Органолептика: прозорість – відмінно, колір – відмінно, запах відмінно, смак – добре, загальна оцінка якості – відмінно.

Олія "Олейна" виробник "Дніпропетровський жироекстракційний завод", термін зберігання 12 місяців, ціна пляшки 1 л. 5,66 грн. Органолептика: прозорість – відмінно, колір – відмінно, запах відмінно, смак – добре, загальна оцінка якості – відмінно.

Олія "Сонячна долина" виробник "Одеський жиркомбінат" місто Одеса, термін зберігання 10 місяців, ціна 1 л. пляшки 5,20 грн. Органолептика: прозорість – відмінно, колір – відмінно, запах – відмінно, смак – відмінно, загальна оцінка якості – відмінно.

Олія "Чумак" виробник підприємство "Чумак" Херсонська область, місто Каховка, термін зберігання 24 місяці, ціна пляшки 1 л. 5,82 грн. Органолептика: прозорість – відмінно, колір – відмінно, запах – відмінно, смак – відмінно, загальна оцінка якості – відмінно.

Олія "Подол" виробник підприємство "Маркет-Ньюс" місто Хмільник, Вінницька обл., термін зберігання 12 місяців, ціна пляшки 1 л.

6,06 грн. Органолептика: прозорість – відмінно, колір – відмінно, запах – добре, смак – задовільно, загальна оцінка якості – добре.

Олія “Кама” виробник підприємство “Соняшник” місто Полтава, термін зберігання 12 місяців, ціна пляшки 1 л. 6,06 грн. Органолептика: прозорість – відмінно, колір – відмінно, запах відмінно, смак – задовільно, загальна оцінка якості – відмінно.

Отже, як видно із результатів у переважної більшості продукції отримано однакові результати органолептичного дослідження, лише смакові якості олій були різними, що, ймовірно, може бути пов’язано із видовими та сортовими особливостями заготівельної сировини.

УДК 637.523.2

## **ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНИХ М’ЯСНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НОВОГО ВИДУ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

*Лазуркевич О.В., студентка 4 курсу ФХТ;*

*Мартинюк І.О., асистент;*

*Гушніанський І.М., кандидат біологічних наук, доцент*

Традиційно для приготування їжі використовують натуральні продукти тваринного і рослинного походження, птахо- і морепродукти. Вміст білків у харчовій сировині залежить від джерела одержання. Серед білкових джерел м’ясо займає особливе місце завдяки його хімічному складу, структурі, властивостям. Білки рослинного походження роблять внесок в білковий баланс, хоча мають вторинне значення. Вони рекомендуються в їжу при поєднанні з білками первинного походження в зв’язку з відсутністю в них ряду незамінних амінокислот та ступенем засвоєння нижче 60%.

Амарант – ефективна харчова культура для людини. Його зелень використовують у салатах, перших і других стравах. Її можна засолювати, квасити, маринувати, робити прохолодні напої і соки. У США, Японії, країнах Африки, Південно – Східної Азії, в Індії та Китаї амарант вже давно є складовою частиною сотень страв.

Метою досліджень була розробка технології комбінованих ковбасних виробів з різним вмістом амаранту в кількості 5, 10, 15% замість свинини напівжирної.