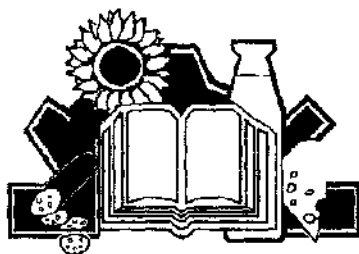


**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО**

МАТЕРІАЛИ
студентської наукової конференції
факультету харчових технологій



Львів – 2006

все, кількістю та якістю їх білка.

За вмістом білка, жиру, фосфатидів і деяких інших поживних речовин соя значно перевершує багато олійних і злакових культур, білки її мають більш високу біологічну цінність за рахунок високого вмісту незамінних амінокислот.

У зв'язку з цим виробництво соєвих білкових продуктів знаходиться на досить високому рівні і орієнтоване на випуск широкого їх асортименту: соєве борошно і крупа, концентрати, ізоляти, текстуровані вироби, олія, сухе молоко, тофу і сухе м'ясо, продукти дитячого харчування.

Продукти, виготовлені із сої, першочергово зараховуються до розряду екологічно чистих та зміцнюючих здоров'я. Два з них – сухе молоко і соєве м'ясо – мають додатково ряд чисто побутових переваг: зручність зберігання (термін зберігання 1 рік при кімнатній температурі), безпечність (відсутність хвороботворних носіїв, характерних для м'яса тварин), економія часу і праці (приготування займає не більше 60 хвилин, за смаковими характеристиками не поступається стравам традиційної м'ясної кухні).

В умовах різкого зменшення виробництва білка тваринного походження важливу роль відіграватиме поповнення його дефіциту за рахунок високобілкових культур.

УДК 543.632,512:665.347,8

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МАЙОНЕЗІВ ІЗ СМАКОАРОМАТИЧНИМИ ДОБАВКАМИ

Курган Л., Яцкович С., студенти 5-го курсу ФХТ,

Паска М.З., кандидат ветеринарних наук, старший викладач,

Личук М.Г., кандидат ветеринарних наук, старший викладач

Перспективним напрямком підвищення споживчих властивостей та біологічної цінності майонезу є використання різних добавок, зокрема пряно-ароматичних рослин, оскільки ефірні олії їх впливають на формування смаку, аромату, кольору та підвищують цінність. На світовому та вітчизняному ринку товарів склалася ситуація за якої споживачі бажають купувати натуральні, безпечні продукти, біологічно-цінні із зниженою енергомісткістю.

Саме тому, ми розробили рецептури наступних видів низькокалорійних майонезів.

Майонез «Здоров'я», який містить альгінат Na і 30% томатну

пасту.

Майонез *«Весняний»* у склад якого входить «Біовіт», альгінат Na і велика кількість натуральних екстрактів та спецій.

Майонез *«Здоров'я»* - олія із зародків пшениці, олія рослинна 35,0%, томатна паста 30%.

Майонез *«Весняний»* - 40% олії рослинної, перець чорний мелений 0,3%, гвоздика мелена 0,1%, екстракт кропу 0,03%, екстракт лаврового листка 0,03%, екстракт часнику 0,05%.

Майонез *«Провансаль»* - рослинна олія 67%.

Хімічний склад розроблених майонезів порівняно з традиційним «Провансаль» відрізняється підвищеним вмістом вуглеводів і мінеральних речовин, зниженим вмістом білків та жирів.

Вміст жиру в продуктах значно впливає на їхню енергетичну цінність, зменшення частки у запропонованих рецептурах знизило енергетичну цінність готових майонезів у 1,5-2 рази порівняно з контрольним «Провансаль». Внаслідок введення усіх запропонованих добавок до складу майонезів підвищується вміст мінеральних речовин, які беруть участь у важливих процесах організму людини, збільшують його опірність до хвороб. Розроблені рецептури передбачають зменшення частки яєчного порошку й сухого молока, тож вміст білків дещо знизився.

Зменшення частки олії, яєчного порошку, сухого молока знижує собівартість майонезу, що корисно для виробництва та споживачів.

Відносно стійкості до дії температур, то їх зберігали за трьома температурними режимами. Встановлено термін придатності нових майонезів за температури від 0 до 4°C – 60 діб, від 5 до 10 °C – до 45 діб, 11-18 °C – 30 діб. Отже, підсумовуючи отримані результати можемо очікувати, що ті майонези користуватимуться попитом.

УДК 621.565.92

ХОЛОДИЛЬНИКИ: ПЛЮСИ І МІНУСИ

**Винарчик Є., Мишок Т., студенти 2-го курсу ФХТ,
Романишин В.П., кандидат біологічних наук, професор,
Сенечин В.В., кандидат ветеринарних наук, асистент**

Сьогодні нам важко уявити собі життя без холодильників. Без них ми не змогли б зберігати багато продуктів харчування, оскільки в холодильниках під дією холоду уповільнюється активність ферментів