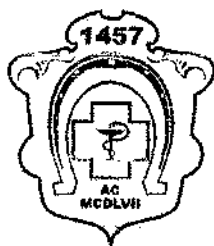


**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
імені С. З. Гжицького**



МАТЕРІАЛИ
студентської наукової конференції
факультету харчових технологій

*(присвячена 550-річчю з часу заснування
Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького)*

Львів - 2008

З даної схеми видно, що розподіл на відтінки завжди проводиться від більш темного тону до більш світлого.

Наступний етап — сортування за якістю. Найвищим вважається якість SAGA ROYAL, згідом йде категорія SAGA і потім — якість I і II. При сортуванні шкурок лисиці і песця важливим показником якості є також густина волсяного покриву.

На заключному етапі сортування проводиться подальший розподіл на відтінки залежно від кольору пухового волосу (C1, C2, C3, C4). C1 — блакитний відтінок, найбільш «чистий» колір C4 — коричневий відтінок.

Добір в лоти здійснюється за відтінком пуху від 31 до 34 і додатковими ознаками: повноволосі, плоскі, звалений волос, сріблястість, ступінь вираженості рисунка, контрастність. Коли добір в лоти закінчений, інформація про усі шкурки зноситься у базу комп'ютера. Шкурки, за всіма показниками оцінки, які збігаються, утворюють один лот. Лоти заносяться в каталог у визначеній послідовності і нумеруються.

Отож, скандинавська система класифікації дозволяє більш точно вивчити товарні якості шкурок лисиць і песців та підібрати їх у лоти, що має важливе значення при пошитті висококласного верхнього одягу та головних уборів.

УДК 641.81-035.575:639.29

ПІДВИЩЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ НАПЕФАБРИКАТІВ ПРИ ВИКОРИСТАННІ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Мосійчук Г., студентка 6 курсу ФЗО,

Марчук А., студентка 4 курсу ФХТ,

Варьвода Ю. Ю., кандидат технічних наук, доцент,

Наска М. З., кандидат ветеринарних наук, доцент.

Перспективним шляхом розробки та удосконалення технології м'ясних виробів функціонального призначення є використання рослинної сировини, зокрема морських водоростей фукусів, як природного джерела макро- та

мінеральних елементів, особливо йоду, селену, функціональних поліцукридів, вітамінів та інших біологічно активних речовин. Розв'язання проблеми здорового харчування — завдання важливе та актуальне. Деформований харчовий раціон сучасної людини: дефіцит повноцінного білка, мінеральних елементів (йоду, кальцію, заліза), вітамінів антиоксидантного характеру і фолієвої кислоти, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, не може забезпечити рекомендованих норм споживання есенціальних нутрієнтів. Формула харчування людини третього тисячоліття передбачає використання у раціоні функціональних харчових продуктів.

Мета роботи: дослідити фізико-хімічні та технологічні властивості виробів, обґрунтувати їх використання у виробництві м'ясних виробів, розробити технологію напівфабрикатів із заданими показниками поживної цінності; вивчити основні органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості розроблених виробів.

Експериментально доведено, що розроблені вироби мають фізико-хімічні та органолептичні показники, які відповідають вимогам до м'ясних січених виробів.

Дослідження хімічного складу готових м'ясних виробів функціонального призначення з використанням фукусів показали, що кількість білків у них збільшується порівняно з контролем на 8,7%. За результатами вивчення амінокислотного складу встановлено, що білки розроблених виробів цінніші. Кількість ліпідів у виробках функціонального призначення зростає порівняно з традиційними виробами на 22,2% за рахунок збільшення вмісту насичених жирів і, відповідно, поліненасичених жирних кислот (у 3,86 рази порівняно з контролем). Експериментально встановлено вищий вміст макро- та мікроелементів у розроблених виробках. Встановлено, що розроблені вироби, порівняно з традиційними, містять більше бета-каротину (у 3,9 раза), фолієвої кислоти (у 4,6 раза), токоферолів (у 3,7 раза), тіаміну та рибофлавіну (на 30,2 і 14,5% відповідно).

Отже, збагачення м'ясних напівфабрикатів морськими водоростями фукусими, підвищує харчову та біологічну цінність виробів функціонального призначення.

САНІТАРНО-БІОЛОГІЧНА СЕКЦІЯ

УДК 577.1

БІОЛОГІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ МАРГАНЦЮ

Міколай І., студентка 2 курсу ФХТ

Кравців Р. Й., доктор біологічних наук, професор, академік УАНН.

Бішкевич В. Я., кандидат ветеринарних наук, доцент.

Марганець у природі представлений одним стабільним ізотопом і зустрічається у вигляді сполук головним чином із киснем. У рослинах відіграє значну роль в процесах дихання і фотосинтезу, він необхідний для синтезу білка. Вміст залежить від виду рослин і стадії вегетації. Багаті на марганець цукровий буряк, сіно лугове, ріпаковий шрот, сухий жом. Мало марганцю в зерні кукурудзи, картоплі, в рибному і м'ясокістковому борошні.

Звичайні зернові корми для птиці (кукурудза, пшениця, горох, соя) містять недостатню кількість мікроелементу (18–20 мг/кг сухої речовини), причому засвоюваність його птицею із натуральних кормів і мікроелементних добавок дуже низька і складає 5–7%. Тому до господарських раціонів для птиці повинні вводитись добавки марганцю до рівня 70 мг/кг комб.корму. Включення марганцю до раціонів сільськогосподарської птиці необхідні для прискорення росту і розвитку молодяку, збільшення яйценосності курей і підвищення рівня виводу здорових курчат. Порівняно з сільськогосподарськими тваринами птиця відрізняється більш високою потребою в марганці. Це обумовлено дуже низьким ступенем абсорбції його (блокування кальцієм, фосфором, кухонною сіллю) і слабшим утриманням в організмі (вигідлення жовчю). Марганець активує багато ферментативних процесів.

Марганець стимулює синтез холіну і жирних кислот, проявляючи тим самим ліпотропну дію.