МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМ. М. ГОРЬКОГО
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,м. ПЛОВДИВ
РОСІЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦІЇ, м. МИТИЩІ

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. ХАРЧУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ ЛЮДИНИ

МАТЕРІАЛИ
VI МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
21-22 березня 2013 року

ДонНУЕТ
Донецьк
2013

є причина, чому гриби традиційно використовуються для лікування харчових, алкогольних та інших отруєнь. І хоча механізми зв'язування іонів важких металів клітинними стінками грибів досі залишається не до кінця з'ясованими, численні дослідження і практика застосування біологічно активних препаратів на основі базидіальних культивованих грибів є доказом того, що на сьогоднішній день вони є одними з найбезпечніших і діючих засобів для широкого використання.

ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЗА ДОПОМОГОЮ БІОАНТИОКСИДАНТІВ

Л.П. Загоруй, Т.Г. Мазур канд. вет. наук, доценти, Т.М. Димань докт с.-г. наук
Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

У виробництві ковбасних виробів для поліпшення їх смаку використовують імпортні пряноші – перець чорний, перець духмяний, горіх мускатний та ін. Сьогодні стало відомим: багато спецій за їх правильної, якісної обробки є сильними антиоксидантами, які перешкоджають утворенню небажаного смаку, осалювання жиру в готових продуктах [1]. На особливу увагу заслуговують ефірні олії, які являють собою багатокомпонентні суміші летких органічних сполук (ароматичних, аліциклічних і аліфатичних карбонільних сполук, спиртів, кислот, ефірів тощо). Кожна ефірна олія містить набір речовин, одні з яких є окиснювачами, інші – антиокиснювачами, при цьому вся система знаходиться в термодинамічній рівновазі. При додаванні в харчові продукти ефірні олії не тільки не впливають на запах, але й беруть участь у окиснювальних процесах, запобігаючи псуванню продукту.

У зв'язку з наведеним вище **метою** нашої роботи було дослідження антиоксидантних властивостей ефірних олій за їх додавання до ковбасних виробів. На м'ясопереробному підприємстві ТОВ "Поліс" було виготовлено пробну партію сирокопченої ковбаси "Московська" з додаванням ефірних олій шавлії мускатної, майорану, васильків у співвідношення 1:1:1. Проби ковбасних виробів зберігали за температури 15±2°С впродовж 30 діб. Під час досліджень встановлено позитивний вплив використання ефірних олій на якість сирокопчених ковбасних виробів, а саме: приємний аромат, смак продукту. Антиоксидантні властивості вивчали визначенням динаміки нагромадження первинних і вторинних продуктів окиснення жиру контрольних і дослідних проб ковбасних виробів (табл. 1). Допустимі межі наявності продуктів окиснення жиру у пробах ковбас із сумішшю ефірних олій, досліджувалися на 30-ту добу зберігання, тоді як у пробах без суміші – на 20-ту.

Дослідження продуктів окиснення та гідролізу жиру свідчить, що ефірні олії, які містяться у ковбасах, сприяють посиленню стійкості продукту під час зберігання.

Таблиця 1. Показники пероксидних та кислотних чисел сирокопчених ковбас під час зберігання за температури 15±2°С

Термін зберігання, діб	Кислотне число, мг КОН 0,1н р-н		Пероксидне число, % йоду	
	дослід	контроль	дослід	контроль
По закінченні технологічного процесу	1,70	1,85	0,025	0,028
10	1,76	1,90	0,028	0,030
20	1,90	2,10	0,035	0,042
30	2,12	2,52	0,048	0,057

Література

1. Касьянов Г.И. Применение пряно-ароматических и лекарственных растений в пищевой промышленности / И.Г. Касьянов, И.Е. Кизим, М.А. Холодцов /Пищевая промышленномть. – 2000.– №5. – С.33–35.

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ У СКЛАДІ ЛІКАРСЬКИХ ПРЕПАРАТІВ

[1]Г.Є.Загоруйко, докт. біол. наук, професор, [2]М.К. Адейшвілі-Сиром`ятникова, канд. біол. наук, доцент, [2]Ю.В. Загоруйко, канд. біол. наук, доцент
[1]ПУЕТ, м. Полтава, [2]ХНМУ, м. Харків

На світовому ринку фармпрепаратів з`явилося багато лікарських засобів (ЛЗ) синтетичного походження, які мають високу ефективність, але й значну токсичну дію на організм. Для продовження терміну зберігання, підвищення ефективності лікування, запобігання мікробного псування, надання нових технологічних властивостей до складу лікарських препаратів (ЛП) вводять допоміжні речовини (ДР), більшість яких відносяться до харчових добавок (ХД). ДР забезпечують ЛП додаткові фізико-хімічні, органолептичні, біологічні і технологічні властивості. В якості ДР використовують ХД різного функціонального призначення. ДР-ХД розділяють на такі групи: формоутворювачі, плівкоутворювачі, глазурувачі, барвники, консервуючі, корегуючі, пролонгуючі речовини, стабілізатори.

1. Формоутворюючі ДР-ХД. Вони дають можливість виготовляти ЛП різного агрегатного стану: рідкі або тверді. Для приготування рідких лікарських форм (ЛФ) використовується дистильована вода та неводні рідини: вазелінова олія харчова (Е905а), етанол (Е1510), пропіленгліколь (Е1520), гліцерол (Е422), поліетиленгліколі (Е1521), вищі карбонові кислоти (Е510). Для приготування твердих ЛФ в якості ДР-ХД використовують наповнювачі, плівкоутворювачі: цукор молочний, буряковий, порошкову целюлозу (Е460), її похідні (Е461...Е469), модифіковані крохмалі (Е1401...1414), тальк (Е553), карбонати кальцію (Е170), порошки лікарських рослин та їх сухі екстракти.

2. Плівкоутворюючі ДР-ХД. Вони наносяться на поверхню лікарських пігулок у вигляді плівки. Такі плівки є бар`єром для проникнення крізь них

Ячменная мука – перспективный пищевой ингредиент функциональной направленности 114
Кондрацька О.М.
Використання ферментативної обробки з метою вдосконалення процесу екстракції антоціанових барвників 116
Коршунова Г.Ф., Саєнко Р.І., Гета Г.В.
Паростки злакових культур як продукт із функціональними властивостями… 118
Крамаренко Д. П., Кірєєва О. І.
Аналіз харчової цінності нових видів борошняних виробів з додаванням гідролізату з молюсків 119
Кротынова К.А., Мяновский А.В.
Использование пищевых добавок в производстве макаронных изделий 120
Малигіна В.Д., Дамянова С., Кротинова К.А.
Адаптогенні властивості композиційної харчової добавки для продуктів діабетичного харчування 122
Мілохова Т.А.
Характеристика функціональних інгредієнтів в технологіях продуктів пребіотичного напрямку 123
Никифорова Л.А.
Їжа і якість життя (філософські роздуми) 126
Озоліна С.О., Нікітіна О.В.
Вуглеводний комплекс печериці двоспорової та гливи звичайної 127
Оносова І.А., Горчакова О.М.
Сучасні підходи до визначення адаптогенних властивосте харчових продуктів 128
Пересічний М.І., Магалецька І.А.
Дієтичні добавки в продуктах функціонального призначення на основі рибної сировини 130
Пересічна С.М., Розумна Н.В.
Технологія чізкейків зниженої енергетичної цінності 132
Пересічна С.М., Сушич М.І.
Страви з кисломолочного сиру функціонального призначення для дітей дошкільного віку 134
Подобій О.В, Стеценко Н.О., Мірошников О.М.
Харчові добавки у виробництві кисломолочних продуктів 136
Ракша-Слюсарева О.А., Петрова Ж.О., Слюсарев О.А., Круль В.О., Слюсарева М.О., Баркалова А.І., Ярмоленко А. В.
Використання вторинної сировини зизифуса для розробки функцональних харчових продуктів 138
Рудавська Г.Б., Лізогуб В.О., Равинський В.І., Куделя В.Л.
Дієтична добавка «ламідан»® - цілюща сила морських водоростей 140
Семенова Л.Я., Воронченко О.Ю.
Використання лецитину при виробництві виробів з тіста 142
Сергєєва О.Р.

Сучасні проблеми використання харчових добавок 144
Сімакова О.О., Ванханен В.В., Нелепа А.Є.
Дослідження антиоксидантних властивостей рослинної сировини 145
Слащева А.В., Пермякова Ю.М.
Технологія термостабільної начинки з протекторними властивостями 146
Стеценко Н.О., Мірошников О.М., Подобій О.В.
Використання фосфоліпідної та білкової біологічно активних добавок при виробництві твердих сичужних сирів функціонального призначення 147
Сусская М.Н., Шульга Е.И., Костова И., Тодорова С.
Пищевые добавки для сферы производства мясной продукции 149
Федотова Н.А., Юліян Ніконов, Мечетна К.Ю.
Перспективне використання напівфабрикату високого ступеня готовності у виробництві десертної продукції 151
Федотова Н.А., Мечетна К.Ю.
Перспективи використання порошку ехінацеї у складі напівфабрикату для десертної продукції 153
Попова Н.О., Чернявська Т. І.
Імбир, як сучасна харчова добавка 155

СЕКЦІЯ 3
СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК В МЕДИЦИНІ

Антоненко А.В., Кравченко М.Ф.
Оцінка безпечності фруктових соусів 158
Бровко О.Г., Мурзіна Н.Р.
Замінники масла какао в шоколадному виробництві та їх вплив на здоров'я людини 160
Ветров В.М., Супенко О.О.
Технологія м'ясних напівфабрикатів для дитячого харчування 162
Гніцевич В.А., Іващенко М.В.
Обгрунтування нутрієнтного складу кулінарної продукції геродієтичного призначення 163
Горлачева З.С.
Перспективы использования видов рода чабера в разных отраслях пищевой промышленности 165
Гончар Л.А.
Харчові добавки і їх вплив на здоров'я людини… 167
Дятлов В.В., Аксьонова Н.О.
Застосування культивованих печериць, як нутрицевтиків 168
Загоруй Л.П., Мазур Т.Г., Димань Т.М.
Поліпшення якості ковбасних виробів за допомогою біоантиоксидантів 170
Загоруйко Г.Є., Адейшвілі-Сиром'ятникова М.К., Загоруйко Ю.В.