

Олександра СУХАНОВА

здобувач вищої освіти 2 курсу

спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва»

Науковий керівник: **КОВАЛЬ Тетяна Вячеславівна**

кандидат с.-г. наук, доцент

доцент кафедри хімії

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»

м. Кам'янець-Подільський

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Проблема якості та безпечності харчових продуктів набуває особливої гостроти і актуальності. Адже від них в значній мірі залежить життя і здоров'я людей. Якість харчового продукту формується зусиллями галузей агропромислового комплексу, які займаються виробництвом сільськогосподарської продукції, її переробкою, зберіганням і реалізацією, визначається в основному хімічними, фізичними і біохімічними показниками. Досягнення необхідної якості продуктів харчування потребує відповідних умов виробництва, врахування впливу різних факторів на забезпечення та поліпшення якості, а отже і на продовольчу безпеку [1, с. 1-11].

Сучасні підходи до вирішення проблеми харчування полягають, перш за все, у створенні продуктів з підвищеною харчовою цінністю. Без ефективного використання досягнень фундаментальних наук: математики, фізики, хімії, біології, сучасних знань розвиток харчових технологій неможливий. Під час виробництва продуктів харчування і прогнозуванні терміну зберігання пріоритетним завданням є відповідність органолептичних, механічних та інших показників якості вимогам стандартів і фізіологічним потребам людини

Сучасні технології виробництва харчових продуктів передбачають використання різних харчових добавок, які поліпшують органолептичні,

структурно-механічні і фізико-хімічні показники готових продуктів. Сьогодні темпи зросту виробництва харчових добавок випереджають випуск харчових продуктів на душу населення. Не зважаючи на розвиток виробництва синтетичних і рафінованих форм харчових добавок, в останні роки спостерігається підвищений інтерес до широкого використання нетрадиційних видів рослинної сировини. Так, у практиці виробництва м'ясних виробів поширеним є використання різноманітних овочів, фруктів, грибів, плодів, а саме, гарбузу, топінамбуру, гірчиці, баклажанів, солодкого перцю, картоплі, кукурудзи, плодоовочевих сумішей, насіння соняшника, буряка, помідорів, моркви, грибів, амаранту. Застосування таких рослинних компонентів надає можливість не тільки створити активні в біологічному відношенні амінокислотні комплекси, які забезпечують фізіологічну повноцінність і високу засвоюваність амінокислот, але й дозволяють істотно впливати на органолептичні показники, структурно-механічні властивості готової продукції, процеси окиснення та ферментації. Рослинні компоненти рецептур знижують калорійність виробів, збагачують їх природними вітамінами й харчовими волокнами [2, с. 112-115].

Також зростає науково-практичний інтерес до використання лікарських трав. Для збільшення тривалості зберігання готової продукції в м'ясопереробній промисловості поширення набуває використання рослинної сировини, що містить фітонциди (наприклад, звіробою, шипшини, календули, м'яти, ефірних олій чебрецю, черемшини, хрину, евкаліпту).

Для підвищення харчової цінності ковбасних виробів використовується рослинна сировина, яка здатна проявляти комплексоутворюючі й радіопротекторні властивості, що містить за рахунок фізіологічно корисних баластових речовин, таких як целюлоза, геміцелюлоза, пектин, лігнін, кутин, воски. Частково замінюють тваринні жири у ковбасних виробках рослинними завдяки наявності в їхньому складі незамінних поліненасичених кислот, біологічно активних компонентів, що мають антиоксидантні та вітамінні властивості. Поліненасичені жирні кислоти, такі як ліолева, ліоленова,

арахідонова, що містяться в рослинних жирах, не синтезуються в організмі, однак беруть активну участь в обмінних процесах і особливо необхідні при розвитку дитячого організму, також вони мають антисклеротичний ефект. Важливо, що при частковій заміні тваринних жирів на рослинні при виробництві ковбасних виробів зменшується вміст холестерину.

У вирішенні проблеми білкового дефіциту важлива роль належить бобовим культурам. Для виготовлення ковбасних виробів можуть використовувати екстродовану квасолю (2-4%), яка характеризується поліпшеною вологоутримуючою здатністю. На основі сочевиці готують екстракт і білково-жирову емульсію екструдату в гідратованому стані. Використання білково-жирової емульсії сприяє утворенню стабільних легкозосвоєваних комплексів у продуктів. Сочевиця містить близько 30% білка, мало жиру (1-2%), у ній відсутні антиаліментарні та інші шкідливі речовини.

Значний інтерес викликає застосування в м'ясній промисловості гороху – рослинної сировини, що разом із білком, жиром та вуглеводами має багатий мінеральний і вітамінний склад, а висока концентрація клітковини сприяє виведенню токсинів з організму та знижує рівень холестерину в крові.

Серед рослинних білків лідируюче положення займають білки бобової культури нуту. За хімічним складом і харчовою цінністю білка ця культура є найбільш близькою до білка тваринного походження. Відомо, що білки нуту містять повний набір амінокислот, у тому числі, й незамінних. Нут містить різні біологічно активні речовини, такі як біофлавоноїди, аскорбінова кислота, вітаміни групи В, β -каротин, мікронутрієнти, здатні підвищувати захисні функції організму. Зарубіжний досвід свідчить про перспективність застосування нуту у виробництві харчових продуктів.

Список використаних джерел

1. Сіднева Ж.К., Рибачук-Ярова Т.В. Проблеми якості і безпечності харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки. Національний інститут харчових технологій. 2015. с. 1-11. Електронний

ресурс.

URL:[http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/](http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15763/1/4.problemu.pdf)

123456789/15763/1/4.problemu.pdf.

2. Холодова О.Ю., Гончар Л.А. Інноваційні підходи до вирішення проблеми харчування. Органічне виробництво і продовольча безпека. Житомир: «Полісся», 2013. 492 с.

УДК 504.4.054

Софія ТОМЕНКО

здобувач вищої освіти спеціальності

181 «Харчові технології»

Науковий керівник: **МОРОЗОВА Любов Петрівна**

кандидат хім. наук

старший викладач кафедри технології розведення,

виробництва та переробки продукції дрібних тварин

Заклад вищої освіти «Вінницький національний аграрний університет»

м. Вінниця

ЗАХОДИ ЩОДО ПОКРАЩЕННЯ СТАНУ ПОВЕРХНЕВИХ ВОД БАСЕЙНУ РІЧКИ ПІВДЕННИЙ БУГ

Жодна сфера діяльності людини і життя людини неможлива без використання води.

Управління водними ресурсами – це складна і надзвичайно актуальна проблема для України, оскільки екологічний стан її водних ресурсів визначається як важкий, а у частині регіонів і як кризовий.

Основні функції управління водними ресурсами в Україні полягають в забезпеченні населення і галузей економіки водою в необхідних об'ємах, потрібної якості та в потрібних режимах; охоронні і відновленні водних ресурсів, захисті відшкідливої і руйнівної дії води [1, 2].