

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE



NUTRIENT ADDITIVES. HEALTHY MAN AND HUMAN PATIENT DIET

**PROCEEDINGS OF
IX INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE**

October 23, 2020

Prague - 2020

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE

**FOOD ADDITIVES.
HEALTHY MAN AND
HUMAN PATIENT DIET**

PROCEEDINGS OF

IX INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

October 23, 2020

ISBN 978-80-907863-9-4

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2020

Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of IX International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, 322 p.

The collection contains proceedings of IX International scientific-practical internet conference "Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet", the topics of which contain a wide range of issues related to the development of technologies for special and functional products. The materials cover the areas and problems of using food supplements to ensure a healthy lifestyle, in medicine, sports, agriculture, ensuring their quality and safety.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/FAHM-01>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.10.2020

Circulation 100 copies

ISBN 978-80-907863-9-4

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 30. publikací

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible
for the content of the reports.

© Mykhailo Tuhan-Baranovskyi Donetsk National University
of Economics and Trade, 2020

© Oktan-Print s.r.o., 2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

**ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.
ХАРЧУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ТА
ХВОРОЇ ЛЮДИНИ**

МАТЕРІАЛИ

**ІХ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

23 жовтня 2020 року

Прага – 2020

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)

X 22

X 22 Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. – 322 с.

ISBN 978-80-907863-9-4

DOI: 10.46489/FAHM-01

У збірнику опубліковано матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції „Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини”, тематика яких містить широке коло питань, пов’язаних із розробкою технологій продуктів спеціального та функціонального призначення. У матеріалах висвітлюються напрямки і проблеми використання харчових добавок для забезпечення здорового способу життя людини, у медицині, спорті, сільському господарстві, забезпечення їх якості та безпеки.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе**

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2020

© Oktan Print s.r.o., 2020

Науковий комітет конференції:

Голова:

Чернега Оксана Богданівна – д.е.н., професор, в.о. ректора Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Члени оргкомітету:

Никифоров Радіон Петрович – к.т.н., доцент, перший проректор Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Сімакова Ольга Олександрівна – к.т.н., доцент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва;

Ніколайчук Ольга Анатоліївна – к.е.н., доцент, завідувач кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва;

Слащева Аліна Вячеславівна – к.т.н., доцент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва;

Горіна Ганна Олександрівна – д.е.н., доцент, завідувач кафедри туризму та країнознавства Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ В'ЯЛЕНИХ ТОМАТІВ

**Жогло Є.Г., магістрант,
Ряполова І.О., канд. с.-г. наук, доцент**
Херсонський державний аграрний університет, м. Херсон

Підтримання попиту шляхом розширення асортименту і зниження собівартості консервованих продуктів є в даний час найважливішим напрямком розвитку підприємств галузі. Конкурентоспроможність підприємства консервної промисловості обумовлена обсягами виробництва, вартістю та якістю сировини агропромислового комплексу.

Посиленим попитом користується новий вид продукції – томат в'ялений, який готують як в домашніх умовах, так і купують в магазинах.

Метою наших досліджень є визначення оптимальних технологічних режимів сушіння томатів в умовах консервного комбінату, розробка рецептури заливки яку можна використати для подовження терміну зберігання в'ялених помідорів, визначення органолептичних та мікробіологічних показників.

В Україні не існує ДСТУ на в'ялені помідори чи подібну продукцію. Тому, різні виробники розробляють власні ТУ на продукцію враховуючи рецептуру та всі необхідні стандарти і норми.

Для виготовлення в'ялених томатів в умовах експериментальної лабораторії ТОВ Плодоовочевий комбінат «Херсон» ми розробили технологічну схему яка включає: приймання сировини, інспекцію сировини, підготовку томатів до сушіння, в'ялення томатів, приготування заливки, підготовка тари і закладання томатів і заливка.

Після інспекції сировини, нарізані помідори ретельно просушували з усіх сторін. На деко устеленим пергаментом щільно розкладали шматочки помідорів. Томати посолили, присипали тім'яном та змастили олією. Експериментально визначили, що процес в'ялення томатів триває близько 7 годин при температурі 70о С. Готові помідори мають бути трохи вологими, а не пересушеними (гнутися, але не ламатися). Для забезпечення параметрів сушіння використовували сушильну шафу конвективного принципу дії.

Заливку готували з рафінованої олії, солі, цукру, сушеного часнику та тім'яну. Для забезпечення стерильності олію кип'ятили, охолоджували та заливали шари помідорів які розкладали у стерильні банки ємністю 300 мл. Банки закривали щільними кришками і відправляли у темне прохолодне місце не менше як на тиждень. Помідори мають настоятися, просочитися олією та ароматом спецій.

Після витримки продукцію досліджували за органолептичними та мікробіологічними показниками (табл. 1, 2).

Отримані результати свідчать про достатньо високі смакові властивості нашого продукту.

Таблиця 1 - Органолептичні показники готової продукції

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Шматочки томатів, однорідні за розміром, характерні для в'яленої продукції
Запах і смак	Приємний кисло-солодкий або слабокислий, помірно солоний, з ароматом прянощів. Не допускаються сторонні присмаки та запахи, не властиві використаній сировині
Колір	Однорідний, близький до натурального, без плям, та опіків
Консистенція	Однорідна, характерна для в'яленої продукції
Якість заливки	Прозора, з незначним жовтуватим-червоним відтінком, з частинками прянощів (тім'ян, часник)

Мікробіологічні показники готового продукту визначали відразу після приготування, та після витримки протягом тижня (табл. 2).

Таблиця 2 - Мікробіологічні показники томатів в'ялених

Показник	Значення за нормативом	Дослідні зразки	
		Свіжоприготовлені	Після зберігання 7 днів
КМАФАнМ, КУО/г, не більше	$5,0 \times 10^4$	$2,7 \times 10^4$	$2,8 \times 10^4$
БГКП (коліформи), в 0,1 г продукту	Не допускаються	Не виявлено	Не виявлено
Сульфитредукуючі клостридії в 0,1 г продукту	Не дозволено	Не виявлено	Не виявлено
Stf. aureus в 0,1 г продукту	Не дозволено	Не виявлено	Не виявлено

Дослідженнями встановлено, що обрані режими в'ялення томатів, їх подальша заливка та вистоювання протягом тижня дають добрі органолептичні та мікробіологічні показники.

Результати дослідження безпечності готових в'ялених томатів свідчить про стабільність мікробіологічних показників після зберігання продукції.

Як видно з таблиці, зменшення вологи у томатах під час висушування сприяє затримці росту мікроорганізмів, а використання висушених прянощів та стерильної олії, сприяють підтриманню мікробіологічних показників на тому ж рівні.

Перспективою подальших досліджень є визначення хімічного і амінокислотного складу консервованих в'ялених томатів, встановлення оптимальних термінів зберігання продукції та можливість серійного виробництва в умовах консервного комбінату.

Наукове видання

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.
ХАРЧУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ ЛЮДИНИ

МАТЕРІАЛИ
ІХ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Відповідальний за випуск: Никифоров Р.П.
Набір та верстка: Сімакова О.О., Остренська К.І.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/FAHM-01>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.10.2020

Circulation 100 copies

ISBN 978-80-907863-9-4

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 30. publikací

Vydání první