

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО**

**МАТЕРІАЛИ  
СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«Дні студентської науки  
у Львівському національному університеті  
ветеринарної медицини та біотехнологій  
імені С.З. Гжицького»**

**25-26 квітня 2018 року**

**Частина 2**

**Факультет харчових технологій та біотехнології**

**Львів 2018**

1	2	3	4
Капуста брокколі	0,27	2,89	5,43
Капуста брюссельська	0,002	4,58	7,82
Капуста кольрабі	0,002	2,57	10,51
Капуста пекінська	0,12	1,42	3,43
Капуста червонокочанна	0,01	0,64	7,75
Цвітня капуста	0,28	2,32	5,23
Капуста китайська	0,15	1,21	2,25
Капуста морська	4,69	0,88	0,001

Різні види капусти можна використовувати у приготуванні різних страв, зокрема, салатів, її додають в овочеві супи, використовують для других страв. Дуже смачна смажена, тушкована савойська капуста її застосовують при виготовленні гарніру до м'ясних та рибних страв тощо.

Отже, всі види капусти можна застосовувати у приготуванні різноманітних страв, оскільки вона є джерелом багатьох поживних речовин для організму.

УДК 621.37: 628.349.

## **ЗАСТОСУВАННЯ ЕЛЕКТРОФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДИ**

**Святненко Р.С.** аспірант ПНДЛ.

**Штепа Д.В.** студент 4 курсу ННІХТ

**Науковий керівник: Маринін А.І.** к.т.н. старший науковий співробітник ПНДЛ.

**НУХТ. м.Київ, Україна**

**Svyatnenko@i.ua**

Очищення стічних вод являється надважливою екологічною проблемою народного господарства будь-якої країни, нехтування якою може призвести до значних негативних наслідків у вигляді екологічних катастроф національного масштабу. Саме тому її необхідно вирішувати якомога оперативніше, використовуючи новітні очисні технології, устаткування та методи очищення.

Сучасна технологія очищення води передбачає знезаражування води хлором. Це найбільш відомий спосіб знезаражування води як у нашій країні, так і за кордоном. Разом з тим хлорування має ряд істотних недоліків. Хлор і його препарати є токсичними сполуками, тому робота з ними вимагає строгого дотримання техніки безпеки. Якщо в воді є залишки хлору, то вони вступають у реакцію з іншими органічними речовинами, утворюють канцерогени, які провокують утворення ракових пухлин і мутацію генів [1].

Актуальною є проблема заміни хімічних методів очищення самої води на фізичні безреагентні методи. Дане питання можна вирішити шляхом використання імпульсних електричних полів (ІЕП).

Наведеним напрямкам досліджень присвячені чисельні роботи професора Бойка М.І. В даних працях [2-5] представлено опис ІЕП-технології (або КВІД-технології, де КВІД – комплекс високовольтних імпульсних дій), експериментальних установок та камер різних типів для реалізації даної технології.

В Проблемній науково-дослідній лабораторії НУХТ спільно з кафедрою інженерної електрофізики НТУ «ХПІ» проводять дослідження по вивченню дії ІЕП на обробку води. Особливістю цих досліджень є використання високих імпульсних електричних полів до 100 кВ/см з тривалістю імпульсу не більше 25 нс. Перспективність розвитку напрямку обумовлена створенням нових методів обробки харчових продуктів і води за допомогою ІЕП з покращеними характеристиками. Створені установки та методики направлені на з'ясування механізмів дії факторів ІЕП, в подальшій розробці концепції, теорії ІЕП-обробки продуктів. Для експериментальних досліджень дуже важливою є розробка будови найбільш раціональних робочих камер для ІЕП-обробки, оцінка розподілу імпульсного електричного поля в таких камерах з урахуванням характеристик продуктів, що обробляються.

1. Малишко С.А. Технологии обеззараживания воды. / Вода і водоочисні технології. –2002.– №2-3.– с. 47-49.

2. Бойко Н.И. Установка для обработки текучих продуктов при помощи комплекса высоковольтных импульсных воздействий и результаты исследований / Н.И. Бойко, А.Н. Тур, Л.С. Евдошенко, В.М. Иванов, А.И. Зароченцев, В.В. Рудаков, А.И. Божков // Технічна електродинаміка. 2001. - №4. – С.59 – 63.

3. Святненко, Р. С., Маринін, А. І., Українець, А. І., Кочубей–Литвиненко, О. В. (2017). Вплив імпульсного електромагнітного поля на життєздатність *Escherichia Coli* в модельному розчині води. Науковий вісник НУБіП України. Серія: Техніка та енергетика АПК, (252).

4. Святненко Р. С. Вплив імпульсних електричних полів на амінокислотний склад незбираного молока / Р. С. Святненко, А.І. Українець, А. І. Маринін, О. В. Кочубей-Литвиненко. М.І. Бойко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – № 1. – С. 119– 126.

5. Святненко Р. С. и др. Дослідження обробки незбираного молока імпульсними електричними полями // Науковий вісник НУБіП України. Серія: Техніка та енергетика АПК. – 2018. – №. 268.

## **УДК 637.5**

### **ОСНОВИ ВЗАЄМОДІЇ БІЛКІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ З ІНШИМИ ДОБАВКАМИ ПОЛІМЕРНОЇ БУДОВИ**

**Фурсік О.П.**, аспірант кафедри ТММП, ННІХТ

**Михайлова В.І.**, студентка 4 курсу, ННІХТ

**Науковий керівник: Страшинський І.М.**, к.т.н., доцент

**Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

# ЗМІСТ

## СЕКЦІЯ 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОГО ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

<b>Степаняк Я.Б.</b> ФУНКЦІОНАЛЬНІ М'ЯСО-РОСЛИННІ КОНСЕРВИ .....	3
<b>Баранич А.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУР ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ РИБ'ЯЧОГО ЖИРУ .....	5
<b>Бурак І.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ДИЧИНИ ТА РОЗРОБКА НОВОГО АСОРТИМЕНТУ ІЗ М'ЯСА ОЛЕНІВ .....	6
<b>Вовк Б.</b> ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ВЕЛИКОКУСКОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ .....	7
<b>Герез Н.</b> ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА СИРОВ'ЯЛЕНОЇ КОВБАСИ «ЖИТОМИРСЬКА» .....	9
<b>Головачук П.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ НА ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ ЗІ СВИНИНИ .....	10
<b>Голуб А.</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ М'ЯСОПРОДУКТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ХВОРИХ НА АСПІРИНОВУ ТРІАДУ .....	12
<b>Горпинюк В.</b> ВИКОРИСТАННЯ КАМЕДЕЙ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ. КОРИСТЬ ЧИ ШКОДА? .....	13
<b>Дворянин П.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СТВОРЕНІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ З М'ЯСА ІНДИКІВ .....	15
<b>Друговейко В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВФАБРИКАТІВ .....	16
<b>Іванців О.</b> КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ЯЛОВИЧИНИ ЗБАГАЧЕНОЇ БІОЛОГІЧНО- АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ. ....	18
<b>Коник М.</b> РОЗРОБКА М'ЯСО-МІСТКОЇ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА ВОДОПЛАВНОЇ ПТИЦІ ТА ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ .....	19
<b>Корда Ю.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ КРОВІ .....	20
<b>Костур Р.</b> БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ ЗА МІКРОБІОЛОГІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ .....	22
<b>Кривошея В.</b> ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПОСІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ З ДОДАВАННЯМ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ .....	23
<b>Кривошея В.</b> СУЧАСНІ ПОЛІМЕРНІ ОБОЛОНКИ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА КОВБАС З ЇХ ВИКОРИСТАННЯМ .....	24
<b>Булавінець А.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СТВОРЕНІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ЗБАГАЧЕНИХ ГРЕЦЬКИМИ ГОРІХАМИ .....	26
<b>Мартин Н.</b> ОСНОВНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФАРШИРОВАНИХ КОВБАС .....	27
<b>Мельничук В.</b> РАЦІОНАЛЬНА ПЕРЕРОБКА ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ СИРОВИНИ .....	29
<b>Мельничук Р.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДОБАВКИ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРЕНИХ КОВБАС .....	30
<b>Мізін І.</b> СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНСЕРВУВАННЯ ШКУР ЗАБІЙНИХ ТВАРИН	32
<b>Морозова У.</b> СУЧАСНА ІНДУСТРІЯ СОУСІВ .....	
<b>Оверко Д.</b> ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ ...	34

<b>Полюжин Л.</b> ВПЛИВ ГЕНЕРАЦІЇ ДРІЖДЖІВ НА ВМІСТ ЕТИЛАЦЕТАТУ В ПИВІ .....	190
<b>Сах Б., Кобернюк В.</b> УПРАВЛІННЯ ЕФЕКТИВНІСТЮ РОБОТИ МІНІ-ГЕС ...	192
<b>Слив'як У., Шпак М.</b> ВПЛИВ ГЕНЕРАЦІЇ ДРІЖДЖІВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ПИВА .....	193
<b>Стецюк О.</b> ГЛАЗУР, ПОМАДКА, КРЕМИ- СКЛАДОВІ ДЕСЕРТІВ .....	195
<b>Струк П., Корніченко Н.</b> ФЕРМЕНТ БЕЗСМЕРТЯ .....	197
<b>Ткачик Д.</b> ПРАЛІНЕ - ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЗАСТОСУВАННЯ .....	198
<b>Троцишин Д.</b> ЕФЕКТИВНИЙ МЕТОД ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ РОСЛИННИХ ОЛІЙ .....	200
<b>Харандюк Т.</b> ОПТИМІЗАЦІЯ ГОЛОВНОГО БРОДІННЯ ВИСОКОГУСТИННОГО СУСЛА ЗА ВМІСТОМ ВІЦИНАЛЬНИХ ДИКЕТОНІВ .....	201
<b>Хоменко М.</b> РІЗНІ ВИДИ ПЕРЦЮ ТА ЇХ КОРИСТЬ ДЛЯ ОРГАНІЗМУ .....	203
<b>Чорній С.</b> ВПЛИВ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН НА СЕРЕДНЮ ТОВЩИНУ ПРИГРАНИЧНОГО ЛАМІНАРНОГО ШАРУ В СИСТЕМІ ПОТІК-СТІНКА ТРУБОПРОВОДУ .....	204
<b>Щавінська С.</b> КЛЮЧОВІ ФЕРМЕНТИ ГЛІКОЛІЗУ ТА РЕГУЛЯЦІЯ ЇХ АКТИВНОСТІ .....	206
<b>Юрчук А.</b> ЖОВТИЙ ЧАЙ — РІДКІСНИЙ ҐАТУНОК ВИСОКОЯКІСНОГО КИТАЙСЬКОГО ЧАЮ .....	207
<b>Богдан В.</b> РІЗНІ ВИДИ КАПУСТИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ЇХ У ПРОДУКТАХ СПОЖИВАННЯ .....	208
<b>Святненко Р.С.</b> ЗАСТОСУВАННЯ ЕЛЕКТРОФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДИ.....	210
<b>Фурсік О.П.</b> ОСНОВИ ВЗАЄМОДІЇ БІЛКІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ З ІНШИМИ ДОБАВКАМИ ПОЛІМЕРНОЇ БУДОВИ.....	211