

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»**
(«Реалії та перспективи м'ясопереробки»)

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

15 вересня 2021 р.

КИЇВ НУХТ 2021

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі («Реалії та перспективи м'ясопереробки»): Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 15 вересня 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. – 92 с.

ISBN 978-966-612-265-3

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій, спільно з журналом «Мясной бизнес», Інститутом продовольчих ресурсів, НААН України, ТОВ «АККО Інтернешнл»

Проведення конференції направлене на обговорення основних трендів і питань розвитку ресурсів м'ясо переробної галузі, впровадження інноваційних технологій нам'ясопереробних підприємствах, обміну думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, налагодження шляхів співпраці наукових установ з м'ясопереробними підприємствами.

В програмі і матеріалах конференції представлено світовий та регіональний ринок м'ясної галузі, тенденції, інновації, перспективи його розвитку, аналіз нормативного регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса та розроблення аналогів м'ясних продуктів, актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі, використання нетрадиційної сировини в технологіях продуктів галузі, інноваційні технології перероблення допоміжної, кормової і технічної сировини галузі, складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі.

*Рекомендовано Науково радою НУХТ
Протокол №1 від «09» вересня 2021 р.*

© НУХТ, 2021

8	Холод А.М., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна. Розроблення рецептури м'ясних хлібів з використанням олеорезинів	32
9	Шлапак Г.В., Поварова Н.М., ОНУХТ, м. Одеса, Україна. Розроблення технології напівфабрикатів з ентеросорбентами на основі насіння льону	34
10	Авдєєва Л.Ю., Декуша Г.В., Турчина Т.Я., Жукотський Е.К. ІТТФ НАН Україн <i>м. Київ, Україна.</i> Порошкова форма гриба шийтаке як біологічно цінна добавка до м'ясних виробів	37
11	Пасічний В. М., Чебаненко Х.В., НУХТ, Київ, Україна. Дослідження хімічного складу фрикадельок та фаршевих систем з вмістом β -циклодекстину з йодом	39
12	Strashynskiy I.M., Marynin A.I., NUFT, Kyiv, Ukraine. Hrytsai M.S., chief technologist, "Hrytsai Alyona Viktorivna". Usage of protein-like raw materials of animal origin in technology of meat semi-finished products	41
13	Сорокіна Ю.С., магістрантка, Шевченко І.І., НУХТ, м. Київ, Україна. Використання м'яса равлика у технології м'ясних паштетів	42
14	Верченко М., Карпович М., Топчій О.А. НУХТ, м. Київ, Україна. Ефективність використання рослинної сировини для збагачення м'ясних хлібів	43
15	Головко Т.М., Головко М.П., БТУ, м. Харків, Україна. Наукове обґрунтування технології комплексних гелеутворювачів в м'ясних виробках	46
16	Тищенко В.І., СНАУ, Суми, Україна, Божко Н.В., СНАУ, Суми, Україна, Корнієнко М. О., магістрантка СНАУ, Суми, Україна. Функціонально-технологічні властивості продуктів переробки насіння технічної конопли	48
17	Крижова Ю.П., НУБіП України, м. Київ, Україна, Деяк О.С., Пилипенко І.О., <i>магістранти НУБіП України, м. Київ, Україна.</i> Удосконалення технології кетчупів та соусів на основі принципів нутриціології	50
18	Горішний П., магістрант, Топчій О.А. НУХТ, м. Київ, Україна. Безвідходні технології як шлях до розширення ресурсних можливостей	52
19	Пасічний В.М., Михавко Т.Р., аспірантка НУХТ, м. Київ, Україна. Використання натуральних барвників в технології продуктів на м'ясній основі	53
20	Khorunzha T.O., postgraduate, Pasichniy V. M., d.t.s., Rudiuk V.P. NUFT, Kyiv, <i>Ukraine.</i> The urgency of creating new recipes for emulsion sauces	54
21	Galenko O.O., Baran D.I., student NUFT, Kyiv, Ukraine. Meat products enriched with special purpose micronutrients	56
22	Москалюк О.Є., Гащук О.І., Гуралевич А. Я. НУХТ, м. Київ, Україна. М'ясо мускусної качки в технології м'ясопродуктів	57
23	Хорунжа Т.О., аспірантка, Пасічний В.М., Рудюк В.П., аспірант НУХТ, м. Київ, <i>Україна.</i> Харчові властивості плодівих соусів з додаванням сухої молочної сироватки та кремнезему	58
24	Крижова Ю.П., Москаленко І.В. студент магістратури НУБіП України, м. Київ, <i>Україна.</i> SOUS-VIDE технологія у виробництві безфосфатних сосисок з використанням бурякового соку	59
25	Рудюк В.П., аспірант, Пасічний В.М., Хорунжа Т.О., аспірантка, НУХТ, <i>м. Київ, Україна.</i> Технологічні властивості сирних продуктів на основі білкових концентратів	60
26	Дзюндзя О.В. ХДАЕУ, м. Херсон, Україна. Розробка технології варених ковбас з використанням локальних рослинних добавок	62
27	Рудюк В.П., аспірант, Пасічний В.М., Хорунжа Т.О., аспірантка, НУХТ, <i>м. Київ, Україна.</i> Аналіз ринку сировини для виготовлення сирів в Україні	64

26. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАС З ВИКОРИСТАННЯМ ЛОКАЛЬНИХ РОСЛИННИХ ДОБАВОК

Вступ. Скорочення виробництва сировини для м'ясопереробної галузі, зумовлюють виробників створювати м'ясопродукти на основі комбінації м'ясних і рослинних інгредієнтів. Шляхом моделювання і оптимізації проектується технологічні процеси та необхідні споживчі показники. Виробництво м'ясовмісних продуктів з натуральною рослинною сировиною дає змогу не лише розширити асортимент, а й створити продукцію збалансовану за хімічним складом (білки, жири, вуглеводи), що дають можливість врахувати вікові і індивідуальні потреби споживача.

Актуальність теми. Аналіз останніх наукових досліджень і моніторинг ринку м'ясопродуктів свідчить про стійкий інтерес фахівців галузі до розвитку теоретичних основ і практичних аспектів розроблення нової м'ясної продукції з залученням до її складу різних харчових добавок полісахаридної та білкової природи з метою більш повної реалізації функціонально-технологічних властивостей основної сировини та збагачення кінцевої продукції харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами.

Перспективним для харчової галузі є використання продуктів переробки не кондиційної (за візуальними показниками) локальної рослинної сировини, а саме різноманітних порошоків із гарбуза, кабачка, баклажана, моркви, тощо, що містять в своєму складі значний вміст есенційних речовин.

Зважаючи на це актуальним є вивчення сировинної бази і розроблення на її основі харчових продуктів, зокрема, спеціального призначення.

Матеріали та методи. для виконання досліджень були використані стандартні методи визначення структурно-механічних властивостей фаршевих систем: вологозв'язуюча, вологоутримуюча, жирутримуюча здатності та органолептична оцінка фаршевих систем і математичний метод.

В результаті експериментальних проробок для визначення оптимальної кількості додавання харчових порошоків відбувалась заміна м'ясної сировини від 2% до 20% з кроком 2%.

Результати та обговорення

Основними інгредієнтами при виробництві м'ясопродуктів спеціального призначення використовують соєві препарати, продукти переробки зернових (висівки, крупи), морські водорості або продукти її переробки, порошкоподібну овочеву сировину, клітковину, модифіковані крохмалі.

Метою дослідження стало розширення асортименту варених ковбасних виробів шляхом розробки технології з використанням харчових порошоків з кабачків та його цвіту та визначення показників якості нової продукції.

Передумовою для розробки технології ковбасних виробів є дослідження впливу відновлених порошоків на якісні показники модельних фаршів. В результаті попередніх проробок встановлено, що раціональним є додавання 8% попередньо гідратованого порошку з кабачку та 1% порошку зі цвіту кабачків. При збільшенні кількості порошоків спостерігається погіршення органолептичних показників фаршу.

Обираємо продукт-аналог: ковбаса варена Подільська 1 гатунку.

Технологічний процес виробництва ковбаси вареної подільської складається з наступних етапів: приймання сировини; обвалювання та жилювання м'яса; подрібнення та соління м'яса; приготування білково-жирової емульсії (казеїнат, пектин, жир); приготування фаршу; наповнення оболонки та осадка; термічна обробка; зберігання, пакування та реалізація.

Технологічна схема виробництва ковбаси вареної «Південної» наведена на рис. 1.

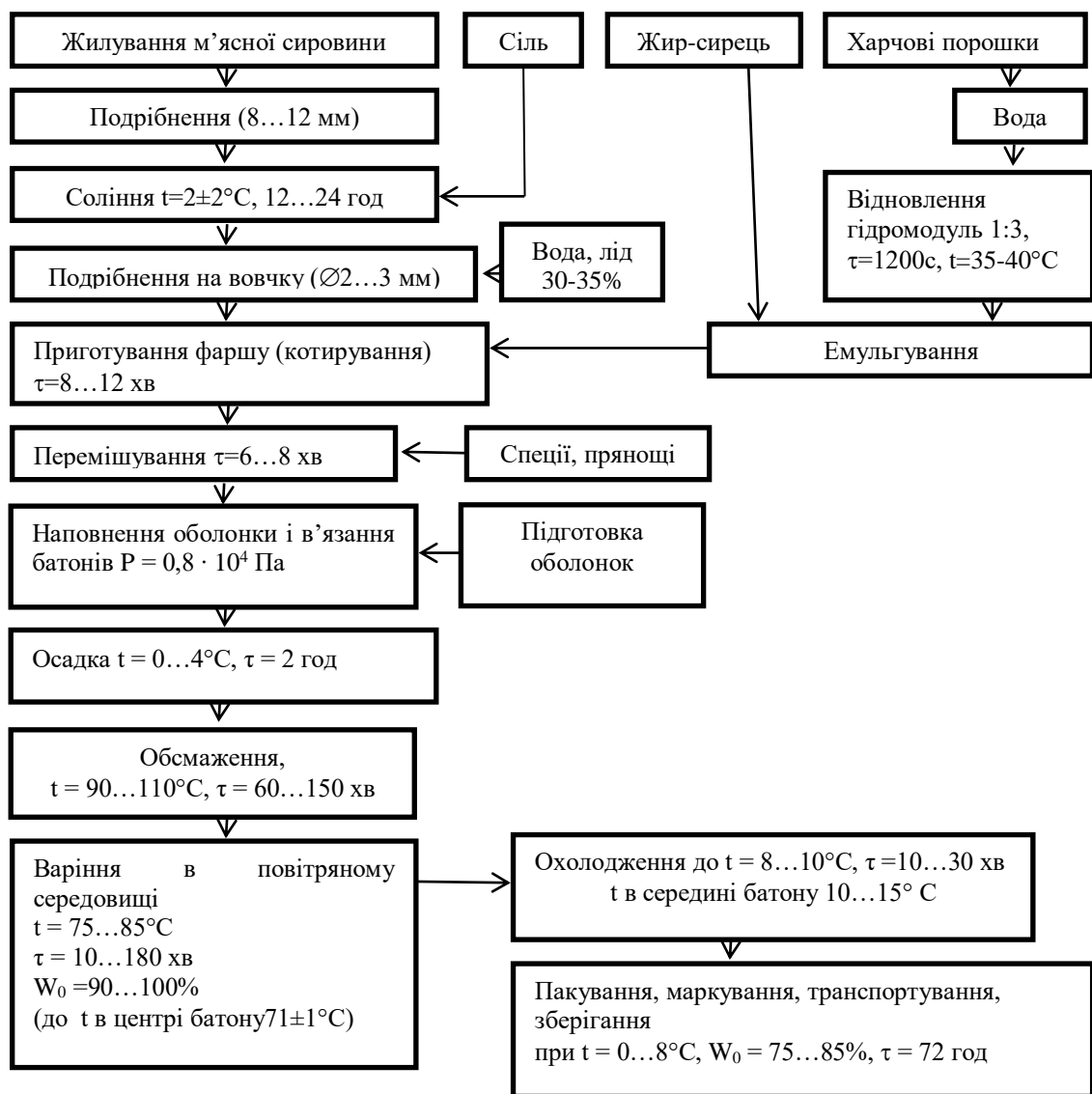


Рисунок 1 – Технологічна схема виробництва ковбаси вареної «Південної»

Було проведено визначення основних показників якості розробленого продукту. Характеристика органолептичних та фізико-хімічних показників ковбаси вареної «Південної» 1 гатунку які відповідали вимогам ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні.

Висновки. На основі системного підходу, аналізу та узагальненню теоретичного та експериментального матеріалу дослідження обґрунтовано, розроблено рецептуру, наведено технологічний процес виробництва нового продукту, ковбаси вареної «Південної» з використанням локальних харчових порошоків із кабачку та його цвіту. Досліджено показники якості нової розробленої продукції.

Література

1. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2012, с.1115
2. Дзюндзя О. В., Мерна І.І., Трибух Ю. В. Оптимізація рецептурного складу заморожених млинців з м'ясним фаршем. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2020. № 1. С. 150–159.