

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ ЧДТУ**

27-28 березня 2024 р.

Черкаси



2024

ОРГКОМІТЕТ

Голова: Григорович О.О., ректор ЧДТУ

Заступник голови: Фаурет Е.В., проректор з науково-дослідної роботи та міжнародних зв'язків

Захарова О.В., заступник голови оргкомітету по факультету економіки та управління;
Івашина Л.Л., заступник голови оргкомітету по факультету харчових технологій та сфери обслуговування;

Киселів В.Б., заступник голови оргкомітету по факультету електронних технологій та робототехніки;

Міщенко С.А., заступник голови оргкомітету по факультету інформаційних технологій і систем;

Тригуб О.А., заступник голови оргкомітету по факультету комп'ютеризованих технологій машинобудування та дизайну;

Усик Л.М., заступник голови оргкомітету по факультету гуманітарних технологій;

Ящук Л.Б., заступник голови оргкомітету по будівельному факультету;

Литвин О.В., начальник редакційно-видавничого відділу;

Мельник І.В., начальник відділу проектів і програм.

Відповідальний за випуск І.В. Мельник

Адреса університету: 18006, м. Черкаси, бульвар Шевченка, 460
тел. (0472) 73-02-29

Збірник тез доповідей студентської науково-практичної конференції ЧДТУ : 27–28 березня 2024 р. [Електронний ресурс] / [упоряд. Мельник І. В.] ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2024. – 329 с.

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ М'ЯСА

Фількін О.А. (здобувач), Левченко М.В. к.с.-г.н., доц.

Херсонський державний аграрно-економічний університет

М'ясо і м'ясні продукти – важливі продукти харчування, оскільки містять усі необхідні для організму людини речовини – білки, жири, вуглеводи, екстрактивні речовини, мінеральні речовини, ферменти, вітаміни А, Д, Е, групи В (В1, В2, В3, В6, В12). М'язова тканина – це частина м'яса, що має найбільшу поживну цінність. Вона є сукупністю м'язових волокон і сполучнотканинних оболонок, що кількісно переважають. Сполучна тканина з'єднує окремі тканини між собою і зі скелетом (плівки, сухожилки, суглобові зв'язки, хрящі, окіст). В туші сполучна тканина розподіляється нерівномірно, найбільше її в передній частині туші і в нижніх кінцівках. Жирова тканина складається з кульок жиру, оточених пухкою сполучною тканиною. Залежно від кількості жирових відкладень визначається ступінь вгодованості туші. Кісткова тканина – це основа скелета тварини, найміцніша тканина в організмі. Вона складається з особливих клітин, основою яких є осейн – речовина, яка за своїм складом близька до колагену. М'ясо класифікують за: видом, статтю, віком, вгодованістю тварин, термічним станом. Залежно від виду забійної худоби м'ясо поділяють на: яловичину, баранину, козлятину, свинину, оленину, конину, м'ясо кроликів тощо. Залежно від вгодованості (ступеня розвитку жирової, м'язової і кісткової тканин) туші забійних тварин поділяють на категорії. Яловичину, баранину, козлятину і м'ясо кролів ділять на I і II категорії. Свинину за вгодованістю поділяють на п'ять категорій: I категорія – беконна, II категорія – м'ясна (молодняк), III категорія – жирна, IV категорія – для промислової переробки, V категорія – м'ясо поросят. Залежно від термічного стану (температура в товщі м'язів біля кісток) м'ясо поділяють на остигле, охолоджене, підморожене, заморожене.

ДОСЛІДЖЕННЯ СКЛАДУ ТА ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСА

Наход С.С. (здобувач), Левченко М.В. к.с.-г.н., доц.

Херсонський державний аграрно-економічний університет

Мета роботи полягає в ознайомленні з основними поживними складовими м'яса, зокрема, м'язової тканини, що є найважливішим компонентом м'яса і м'ясоспроодуктів. М'ясо містить майже всі необхідні для організму людини поживні речовини в потрібному кількісному співвідношенні.

М'ясо являє собою сукупність м'язової (50-70%), жирової (3-20%), сполучної (9-14%) і кісткової (15-22%) тканин. Основними поживними складовими м'яса є вода, білки, ліпіди, вуглеводи, макро- і мікроелементи. Білки м'яса більш збалансовані і легше засвоюються організмом. За амінокислотним складом, будовою, фізико-хімічними властивостями і біологічними функціями вони поді-

ляються на три групи: розчинні у воді: міоген, міоальбумін, глобулін Х і міоглобін; розчинні у розчинах солі: міозин, актин, актоміозин, тропоміозин та інші; нерозчинні у воді і розчинах солі – колаген, еластин, ретикулін і глікопротеїди – муцини і мукоїди. Ліпіди м'язової тканини представлені жирами і фосфоліпідами. Вуглеводи представлені головним чином глікогеном (до 2%) і глюкозою (0,5%). Багато калію і фосфору. У м'язовій тканині містяться майже всі водорозчинні вітаміни, але практично відсутній вітамін С. В ліпідній частині м'язів міститься невелика кількість жиророзчинних вітамінів А, В, Е, К. Вологозв'язувальна здатність м'яса, адсорбційна волога, осмотична волога, капілярна волога та активність води визначають фізико-хімічні властивості м'яса на різних стадіях технологічної обробки і впливають на вологоутримувальну здатність м'ясопродуктів. Результати дослідження вказаних фізико-хімічних характеристик м'яса можуть ефективно використовуватись при розробці раціонів збалансованого харчування, для організації раціонального зберігання м'яса та м'ясопродуктів, проектуванні складських та виробничих приміщень.

**СИРОВИНА ТА МАТЕРІАЛИ
ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ
Васильченко М.О. (здобувач), Левченко М.В. к.с.-г.н., доц.
Херсонський державний аграрно-економічний університет**

Сировину для виробництва ковбасних виробів поділяють на основну і допоміжну.

Основна сировина. *М'ясо.* Використовують яловичину, свинину, баранину і козлятину, конину, м'ясо птиці. М'ясо для ковбасних виробів має бути доброякісним, отриманим від здорових тварин і допущеним ветеринарно-санітарним наглядом до використання.

Субпродукти можна використовувати тільки від здорових тварин у парному, охолодженому і замороженому стані.

Кров використовують цільну, стабілізовану або дефібриновану, також застосованих стадіях технологічної обробки і впливають на вологоутримувальну здатність м'ясопродуктів.

Результати дослідження вказаних фізико-хімічних характеристик м'яса можуть ефективно використовуватись при розробці раціонів збалансованого харчування, для організації раціонального зберігання м'яса та м'ясопродуктів, проектуванні складських та виробничих приміщень.