

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ
ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

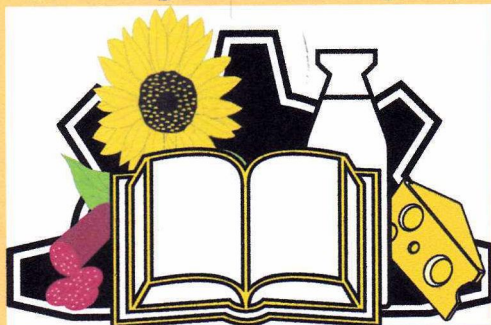
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО**

МАТЕРІАЛИ

**СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА ЕКОЛОГІЇ (З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)
«ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ В ПИТАННЯХ
ТЕХНОЛОГІЇ, БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ»**

**(присвячена 230-річчю
ветеринарної освіти в Україні)**

22-23 травня 2014 року



ЛЬВІВ – 2014

СЕКЦІЯ №1

УДОСКОНАЛЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ М'ЯСНОГО ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛІВ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО ПРОМИСЛОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

Шевченко Т.П., А.-Х. Хайдер Мухаммед, Єлинець Ю.А., Пасічний В.М., 3

ВИКОРИСТАННЯ РОЗТОРОПШІ ПЛЯМИСТОЇ ДЛЯ СТВОРЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ФАРШИРОВАНИХ З М'ЯСА ПТИЦІ

Пархоменко О.О., Крижова Ю.П. 4

ПОЛІПШЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ НАПОВНЮВАЧІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-ЖИРОВИХ ЕМУЛЬСІЙ КАРОТИНОВІСНОЮ СИРОВИНОЮ

Герасименко М.Ю., Степаненко І.О., Гередчук А.М., Пасічний В.М., 7

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН

Іванова Т. М., Пешук Л. В. 9

ВПЛИВ МІКРОЕЛЕМЕНТІВ І ЇХ ХЕЛАТНИХ СПОЛУК (МЕТІОНАТІВ) НА МОРФОЛОГІЧНИЙ СКЛАД ТУШ ТА СЕНСОРНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСА І БУЛЬЙОНУ, ОТРИМАНОГО ВІД ТВАРИН ЧОРНО-РЯБОЇ М'ЯСНОЇ ПОРОДИ

Семенюк Ж., Лаховець К., Фаріонік Т. В. 10

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКІВ ТВАРИННОГО І РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Фурсік О.П., Іванова М.М., Пасічний В.М., Страшинський І.М. 12

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Жолдош М., Шеманська Є.І., Радзієвська І.Г. 13

ВИКОРИСТАННЯ ЕКЗОГЕННИХ БІОАНТИОКСИДАНТІВ У ВИРОБНИЦТВІ ПАШТЕТІВ

Пащенко О., Іжевська Д., Гримайло І., Топчій О.А. 15

ЯКІСТЬ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ НА ТОВ «ГЛОБІНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»

Константинова А.М., Коломієць Р.А., Страшинський І.М. 17

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ – М'ЯСА ГОЛУБІВ

Бранець Роксоляна, Паска М.З. 18

ФУНКЦІОНАЛЬНО - ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВТОРИННОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ КУПАТІВ

Хомин Богдана, Мартинюк І. О. 19

РОСЛИННІ ОЛІЇ – ДЖЕРЕЛО АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ЕНЕРГІЇ

Савшак Ольга, Ромашко І. С. 20

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКІВ ТВАРИННОГО І РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Фурсік О.П., Іванова М.М., студентки 4 курсу факультету ТММПКП

Пасічний В.М., доктор технічних наук, професор кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів

Страшинський І.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна, E-mail: sim2407@i.ua

На сьогоднішній день харчова промисловість має багато проблем, які потребують негайного вирішення. Насамперед, гострий дефіцит сировини тваринного походження, який ліквідують шляхом заміни її більш доступною. М'ясна сировина, яку ввозять в Україну з-за кордону, не завжди відповідає вимогам м'ясопереробної галузі, внаслідок чого знижується якість готових виробів і їх вихід.

У процесі розроблення і модифікації рецептур тваринні і рослинні білки розглядають як як основний так і корегуючий компонент, призначений для заміни високоякісної м'ясної сировини, покращення функціонально-технологічних властивостей сировини низької сортності (збільшений вміст жирової і сполучної тканини), сировини з ознаками PSE і DFD, розмороженого м'яса і для підвищення стабільності м'ясних емульсій, регулювання складу та властивостей готової продукції.

При використанні білків тваринного і рослинного походження у технології м'ясопродуктів залежно від поставленої мети керуються двома технологічними принципами заміни м'ясної сировини:

– для зміни хімічного складу, підвищення вмісту білка та підвищення біологічної цінності;

– стабілізації хімічного складу при збереженні співвідношення в м'ясній системі жир:білок:вода.

В усьому світі велика увага спеціалістів приділяється такому джерелу білка, як рослинний білок. Шляхом фотосинтезу рослини накопичують у своєму листі, насінні, плодах та стеблах велику кількість вуглеводів, білків, ліпідів, вітамінів та інших корисних речовин. За останні роки науковцями доведена доцільність поповнювати дефіцит білка в харчуванні людини за рахунок використання саме рослинного білка. В якісному відношенні рослинні білки менш повноцінні, але їх ресурси значні і витрати праці й енергії на виробництво рослинних білків в 10 разів менші, ніж витрати на виробництво тваринних білків.

Основна кількість білка рослинного корму при трансформації у тваринні білки іде на покриття енергетичних та фізіологічних витрат організму тварин. Використання рослинних білків тільки таким шляхом є мало виправданим та нерациональним. Більшість науковців вважають, що ефективним та економічно вигідним є переробка білка рослин прямо в харчові білкові продукти. Нестача окремих амінокислот у складі рослинних білків може бути доповнена добавками цих амінокислот, отриманих з інших джерел промисловим способом.

Тваринні білки мають різноманітне походження, зокрема, колагенові, молочні, плазма крові та інші. Це обумовлює різноманітність технологічних прийомів і більш широкий спектр використання порівняно з рослинними аналогами. Наприклад, білки виготовлені на основі плазми крові забійних тварин характеризуються найкращими термостабільними властивостями, що забезпечує їх широке використання у технології напівфабрикатів і продуктів, що піддаються додатковій тепловій обробці: сосиски, сардельки, ковбаски для гриля. Білки на основі колагену характеризуються більшою гідратуючою здатністю, а їх використання знижує собівартість та зберігає високу якість готових виробів.

Використання білків тваринного і рослинного походження у розробці технології нових м'ясних і м'ясомістких продуктів перспективний напрям наших подальших наукових розробок.