

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

*«Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи розвитку
м'ясної, олієжирової та молочної галузей»*

22 – 23 березня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

СЕКЦІЯ 1. ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	9
1. <i>Атанасова В.В., Тележенко Л.М.</i> Рослинний білок як складова раціонального харчування	11
2. <i>Мурликіна Н.В., Янчева М.О.</i> Технологія м'ясних продуктів емульсійної структури з використанням емульгаторів ацилгліцеринної природи	12
3. <i>Полумбрик О.М., Топчій О.А.</i> Безпека застосування харчових добавок	12
4. <i>Таран В.М., Сухенко Ю.Г., Сухенко В.Ю.</i> Механічні характеристики м'яса при нормальних і низьких температурах	13
5. <i>Гончаров Г.І., Страшинський І.М.</i> Розширення асортименту напівфабрикатів з добавками рослинного походження	14
6. <i>Страшинський І.М., Гончаров Г.І.</i> Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням амаранту	15
7. <i>Романовська Т.І., Мельничук П.Д.</i> Визначення якості м'яса за електрофізичними параметрами	15
8. <i>Гащук О.І.</i> Текстуроване борошно зернобобових культур у м'ясних продуктах функціонального призначення	16
9. <i>Шевченко А.М., Галенко О.О.</i> Створення сучасної технології для підвищення активності кальцію із натуральної сировини	17
10. <i>Пасічний В.М., Желуденко Ю.В., Бомко І.В.</i> Перспективи виробництва м'ясних продуктів з використанням поглиначів кисню	17
11. <i>Іванов С.В., Пасічний В.М.</i> Умови мінімізації використання харчових добавок у технології м'ясних та м'ясомістких продуктів	18
12. <i>Євлаш В.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Максименко А.Є.</i> Дослідження якості сушеного м'ясного напівфабрикату під час зберігання	19
13. <i>Баль-Прилипка Л.В.</i> Етап реалізації концепції «Від лану до столу»	19
14. <i>Баль-Прилипка Л.В., Войнова І.Є.</i> Система управління якістю на підприємствах харчової промисловості	20
15. <i>Баль-Прилипка Л.В., Леонова Б.І.</i> Комплексний підхід при використанні поліфункціональних харчових добавок в м'ясопереробній галузі	21
16. <i>Pasichnyy Vasyl, Yastreba Yuliya.</i> Research on the use of sodium alginate with mushroom raw material	21
17. <i>Большакова В.А., Куликов Д.В., Штик І.І.</i> Розробка технології м'ясопродуктів з м'яса індички	22
18. <i>Скуріхіна Л.А., Губан О.Ю., Галенко О.О.</i> Розробка технологій харчових продуктів радіопротекторної дії	23
19. <i>Камсуліна Н.В., Москалюк О.Є.</i> Використання гідро колоїдів у технологіях м'ясних продуктів	23
20. <i>Пешук Л.В., Галенко О.О.</i> Розробка рецептур варених ковбас збагачених кальцієм	24
21. <i>Пешук Л.В., Бойко О.С.</i> Перспективи використання м'яса африканського чорношийого страуса в продуктах нового покоління	25
22. <i>Янчева М.О., Коваленко С.М.</i> Формування технологічних властивостей яловичого фаршу в технологіях охолоджених і заморожених напівфабрикатів	25
23. <i>Головка М.П., Серік М.Л., Полупан В.В.</i> Використання білково-мінерального напівфабрикату в технології м'ясних посічених виробів	26

24. Головка М.П., Головка Т.М., Бакіров М.П. Перспективи використання йодобілкового напівфабрикату	27
25. Баитова Н.К. Дослідження вмісту білкових речовин в кров'яних ковбасних виробах в залежності від рецептур	28
26. Черевко О.А., Маяк О.А. Використання екструзії під час реструктурування м'ясних продуктів	28
27. Онищенко В.М., Островерх І.С. Жиропроникність кишкових оболонки та шляхи її зниження	29
28. Михайлов В.М., Коваленко В.О., Бабкіна І.В., Шевченко А.О. Дослідження якості кулінарної продукції, жареної комбінованими способами з електроконтактним нагріванням	30
29. Тищенко В.І., Божко Н.В. Порівняльний аналіз якості яловичини	30
30. Тележенко Л.М., Кашикано М.А. Сухі сніданки для здорового харчування	31
31. Пешук Л.В., Будник Н.В. Перспективы использования электромагнитных аппаратов в технологии производства костной пасты	32
32. Паска М.З. Оцінка хімічного складу яловичини збагаченої біологічно-активними речовинами	32
33. Гуць В.С., Неліна К.П. Переробка відходів м'ясного виробництва на малих підприємствах	33
34. Пешук Л.В., Карпенко П.О. Розробка м'ясопродуктів для харчування людей з надлишковою вагою тіла	34
35. Пілюгіна І.С., Мурликіна Н.В., Савгіра Ю.О. Перспективи використання солубілізації у технологіях харчових продуктів	34
36. Пешук Л.В., Штик І.І., Москалюк О.Є. Обґрунтування та вивчення можливості використання м'яса дикого кабана в технології м'ясопродуктів	35
37. Коваль О.А., Гуць В.С. Інтенсифікація соління м'яса	36
38. Антипова Л.В., Глотова І.А. Коллаген содержащее сырье мясной промышленности — новые тенденции в использовании	36
39. Семенова А.А., Трифонов М.В. Оптимизация рецептур м'ясних продуктів, содержащих каррагинаны	37
40. Франко О.В., Башкірова А.К. Дослідження якості та безпечності натуральних напівфабрикатів при зберіганні у модифікованому газовому середовищі	38
41. Оципок І.М., Кринська Н.В. Інноваційні технології в первинній переробці забійних тварин	38
42. Крюк Т.В., Пікула Л.Ф., Легоціна П.І., Бабенко О.В. Зміна поживних властивостей яблук в процесі зберігання	39
43. Савран В., Кондратюк Н.В. Розробка ресурсозберігаючих технологій кісточкових плодів	40
44. Магалецька І.А. Проектування структурно-механічних властивостей рулетів рибних функціонального призначення	40
45. Страценко С.В., Донець О.П., Сербова М.І., Кишенько І.І. Вплив способів інтенсифікації процесу соління на фізико-хімічні характеристики м'ясних систем	41
46. Іванов С.В., Пасічний В.М., Мороз О.О. Дослідження впливу рецептурного комбінування сухої молочної сироватки і зародків пшениці на біологічну цінність і гістологічні характеристики м'ясних систем	42

31. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ АППАРАТОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОСТНОЙ ПАСТЫ

Л.В. Пешук

Национальный университет пищевых технологий

Н.В. Будник

Полтавский университет экономики и торговли

Научные достижения в области производства новых продуктов питания, основанные на использовании различных физических полей, существенно повысили интерес к обработке пищевых компонентов электромагнитными полями в сочетании с вихревым слоем ферромагнитных частиц (ЭМП + ВСФЧ).

Отечественными учеными экспериментально установлено, что под воздействием (ЭМП+ВСФЧ) происходит увеличение сокоотдачи и улучшение физико-химических свойств сока. Показана интенсификация процесса производства хлебо-булочных и кулинарных изделий в результате активации (ЭМП + ВСФЧ) прессованных дрожжей. Эти и многие другие примеры свидетельствуют о значительном влиянии магнитного поля на ход различных технологических процессов.

Учитывая выше изложенное, основной задачей наших исследований было изучение возможности использования электромагнитного аппарата ВА-100 для диспергирования пищевой костной пасты и обработки вареных колбасных изделий с целью уменьшения их микробиологической обсемененности. Определяющим фактором измельчения костной пасты в электромагнитных аппаратах есть продолжительность процесса, магнитная индукция, количество ферромагнитных частиц в рабочей камере и их геометрические размеры.

Принимая во внимание выше отмеченное, нами были проведены исследования костной пасты измельченной в аппарате ВА-100. Это дало возможность установить оптимальные режимы измельчения, которые обеспечивают максимальную степень дисперсности пасты: магнитная индукция 0,13 Тл, масса ферромагнитных частиц 117г, соотношение их $l/d = 10$, продолжительность 60с.