

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)

Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)

Белгородський університет кооперації
економіки і права (Росія)

Самаркандський інститут економіки і сервісу (Узбекистан)

Університет Нікосії (Республіка Кіпр)

Академія готельного бізнесу та громадського
харчування в Познані (Польща)

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

Міжнародної науково-практичної конференції,
присвяченої 40-річчю заснування факультету харчових
технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2014 р.)



**Полтава
ПУЕТ
2015**

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ПРОГРЕСИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Хомич Г. П. Дикоросла сировина у виробництві продуктів харчування.....	16
Кондратюк Н. В., Большакова В. Л., Кутня А. В. Розробка та вивчення харчових систем на основі <i>Lactobacillus Acidophilus</i>	18
Пасічний В. М., Страшинський І. М., Фурсик О. П. Білкові препарати рослинного і тваринного походження у технології м'ясопродуктів.....	20
Гніщевич В. А., Федотова Н. А. Колоїдно-хімічні властивості модельних систем ехінацеї	22
Плахотін В. Я. Впровадження на харчових підприємствах систем НАССР – оптимальний шлях виходу на внутрішній і зарубіжний ринки.....	24
Стіборовський С. Е., Османова Ю. В. Дослідження мінерального складу паштетів печінкових з використанням пребіотиків.....	26
Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Васюта В. М., Волошина Т. В. Дослідження технологічних особливостей плодів хеномелесу	28
Иоргачева Е. Г., Макарова О. В., Хвостенко Е. В. Влияние муки пшеницы вакси на ход технологического процесса при производстве кексов на дрожжах	30
Кондратюк Н. В., Степанова Т. М., Дубовик О. В. Вивчення особливостей драглеутворення в системі «NEApectin-Ca ²⁺ »	32
Манжос О. Ф., Бородай А. Б. Вплив фізичних методів на мікробіологічні показники м'ясних кулінарних виробів	34

БІЛКОВІ ПРЕПАРАТИ РОСЛИННОГО І ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

В. М. Пасічний, д. т. н., професор;

І. М. Страшинський, к. т. н., доцент;

О. П. Фурсик, студентка

НУХТ (м. Київ)

В умовах дефіциту м'ясної сировини зниження собівартості продукції шляхом використання альтернативних джерел білка є актуальним для вітчизняної м'ясопереробної промисловості. Тому важливу роль у виробництві м'ясної продукції займають тваринні і рослинні білки. Крім цього використання білків рослинного і тваринного походження пов'язане з необхідністю забезпечення населення повноцінними білками.

Серед білкових компонентів рослинного походження, що застосовуються у виробництві харчових продуктів, найбільшого поширення набули білки сої завдяки високій біологічній цінності.

Соеві білки характеризуються високими поживними та функціонально-технологічними властивостями і вираженою сумісніс-

тю з м'язовими білками. Крім цього, соя містить таку незамінну амінокислоту, як лізин, що здатний ініціювати синтез білка. Також соєві продукти не вміщують холестерин і мають властивість нормалізувати його рівень у організмі.

З насіння сої виробляють велику кількість різноманітних модифікацій білкових продуктів з різним вмістом білка і різними функціонально-технологічними показниками (соєве борошно, концентрати, ізоляти та текстурати). Використання таких продуктів при виробництві м'ясних виробів дозволяє створити харчові продукти направленої дії, з визначеним складом і стабільними показниками якості.

Рекомендовані кількості білкових препаратів, що додаються при виготовленні м'ясопродуктів: для текстуратів – 3,5 % до маси основної сировини; концентратів – 5 % до маси основної сировини; ізолятів – до 7 % до маси основної сировини.

На ринку білкових препаратів рослинного походження основними виробниками являються фірми: «АДМ» США, «Central Soya» (Данія), «Могунція» (Німеччина).

Відмінною особливістю тваринних білків є те, що технологія їх отримання включає тільки фізичні і термічні процеси, що сприяє підвищенню функціональності цих білків.

Тваринні білки мають нейтральний смак і запах (що виключає необхідність використання модифікаторів смаку), мають високу здатність до гідратації і емульгування жиру з утворенням стійких білково-жирових емульсій. Ці білки можуть використовуватися як замітники м'яса з рівнем заміни до 30%. Позитивною якістю тваринних білків є те, що вони добре поєднуються з іншими компонентами рецептури, в тому числі з соєвими білками, при цьому можуть бути використані спільно з білками сої.

Завдяки хімічному складу і функціональним якостям, тваринні білки є альтернативою соєвим ізольованим білкам та можуть використовуватися при виробництві м'ясних продуктів з метою повноцінної заміни м'яса, підвищення харчової та біологічної цінності, покращення органолептичних якостей, підсилення м'ясного смаку та зниження собівартості м'ясних продуктів.

Застосування тваринних білків із колагеновмісної сировини дозволяє збагатити м'ясні продукти харчовими волокнами, значно покращити реологічні якості харчових продуктів, перш

за все консистенцію. Високі функціональні якості тваринних білків проявляються в їхній водоутримуючій здатності.

Функціонально-технологічні показники тваринних білків (водоутримуюча, емульгуюча здатність, термостійкість та інші) дозволяють використовувати їх з різним цільовим напрямком.

Ринок білкових добавок тваринного походження представлений такими фірмами як, «Gewurz Muhle Nesse» (Німеччина), компанія «Данекспорт» (реалізує тваринні білки під торговою маркою «SCANPRO»).

Висока харчова цінність має кров забійних тварин, що обумовлено значним вмістом білків, мінеральних солей, ферментів, вітамінів, цукру, лецитину тощо. За вмістом білка кров практично не відрізняється від м'яса і містить лише на 5–10 % більше води.

Білки молока збагачують м'ясні продукти повноцінними білками (альбумінами і глобулінами), сприяють підвищенню в'язкості і емульгуючої здатності, покращують смак і ніжність готових продуктів.

В даний час на підприємствах м'ясної промисловості широко використовуються різні форми білків. Проте все частіше спостерігається використання функціональних харчових композицій створених з додаванням як рослинних так і тваринних білків.