

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

**П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА НА ОСНОВІ ТВАРИННОГО БІЛКА «БІЛКОЗИН» У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС	66
40. <i>М. М. Полумбрик, В. М. Пасічний</i>	
КОЛАГЕНОВІ БІЛКИ ДЛЯ ІННОВАЦІЙНИХ М'ЯСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	68
41. <i>А.С. Березюк, О.Е. Москалюк</i>	
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ФІТОКОМПЛЕКСУ ЗЛАКОВИХ КУЛЬТУР У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.....	69
42. <i>М. Бойченко, І.М. Страшинський, В.М. Пасічний</i>	
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ТА М'ЯСОМІСТКИХ КОНСЕРВІВ ДРУГИХ СТРАВ	70
43. <i>В.А. Засць, Л.П. Нецадим</i>	
РАДІАЦІЯ ПРИХОДИТЬ НА ДОПОМОГУ КОНСЕРВАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ..	72
44. <i>І.І. Осипенкова, О.Л. Чепурна, А.С. Строкань</i>	
ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНІКИ КОУЧІНГУ ПРИ ВИКЛАДАННІ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ»	73
45. <i>Г.Й.Бойко, Т.І.Шарій</i>	
УНІФІКОВАНІ МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ БІЛКА	74
46. <i>С. Вишинівенко, І. Страшинський</i>	
ПРОТЕОЛІТИЧНІ ФЕРМЕНТИ У ВИГОТОВЛЕННІ М'ЯСОПРОДУКТІВ	75
47. <i>М.Ю. Лабжинська, Н.В. Володченко</i>	
АНАЛІЗ ЙМОВІРНОСТІ ВИНИКНЕННЯ РИЗИКІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСО-МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	77
48. <i>А.А. Васильєва, О.І. Гацук</i>	
АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ СВІТУ	78
49. <i>Д. Піскун</i>	
М'ЯСО З РІЗНИМ СТАНОМ АВТОЛІЗУ	79
50. <i>О.О. Галенко, Х.В. Липка, А.О. Деркач</i>	
М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ З ПІДВИЩЕНИМ ФІЗИЧНИМ НАВАНТАЖЕННЯМ	80
51. <i>О.А. Топчій, В.О. Возна</i>	
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ЗБАЛАНСОВАНОГО СКЛАДУ.....	82
52. <i>О. Тарасюк, О.А. Топчій</i>	
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ У М'ЯСОПРОДУКТАХ ДЛЯ ДІТЕЙ, ЩО ХВОРІЮТЬ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ	83
53. <i>О.О. Галенко, В.Р. Богун</i>	
М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЛЮДЕЙ В ЕКСТРЕМАЛЬНИХ УМОВАХ НА ПРИКЛАДІ АЛЬПІНІСТІВ	84
54. <i>О.О. Галенко, А.В. Андросова</i>	
М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЛЮДЕЙ В ЕКСТРЕМАЛЬНИХ УМОВАХ НА ПРИКЛАДІ АЛЬПІНІСТІВ	85
55. <i>Л. М. Мазур, О. І. Майборода, Ю. М. Гайдук</i>	
НЕБЕЗПЕКА ЗАСТОСУВАННЯ НІТРИТІВ НАТРІЮ ТА КАЛІЮ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	87
56. <i>В.М.Пасічний, Л.В. Пешук, Ю.О. Хоменко</i>	
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛЕОРЕЗИНІВ СПЕЦІЙ	88
57. <i>М.О. Янчева, М.І. Погожих, О.Б. Дроменко, Т.С. Желева</i>	
ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ ВОЛОГИ М'ЯСНИХ МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМ З ВИКОРИСТАННЯМ КОМПОЗИЦІЙ КРІОСТАБІЛІЗУЮЧОЇ ДІЇ	89

42. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ М'ЯСНИХ ТА М'ЯСОМІСТКИХ КОНСЕРВІВ ДРУГИХ СТРАВ

М. Бойченко, І.М. Страшинський, В.М. Пасічний

Національний університет харчових технологій

Певну нішу в харчуванні населення займають консерви, що відрізняються зручністю в приготуванні і транспортуванні, мають високу енергетичну цінність та тривалий термін зберігання.

Технологія м'ясних консервів в даний час виходить на якісно новий рівень на основі моделювання вихідних властивостей сировини з метою виготовлення продуктів, біологічна і харчова цінність яких найбільшою мірою відповідає потребам організму. Розширення асортименту таких виробів можна досягти в результаті створення нових рецептур і технологій консервів других страв.

Харчова і біологічна цінність консервів нижче, ніж страв зі свіжого м'яса тому, що в процесі їх приготування застосовують технологічні прийоми, які передбачають високотемпературну обробку. Вітамінів в м'ясних консервах менше, ніж у свіжих продуктах. Однак за відсутності натурального м'яса консерви широко використовують в харчуванні, в основному для приготування перших і других страв. Енергетична цінність консервів вище енергетичної цінності м'яса, оскільки в них немає кісток, сухожилів, хрящів, але за смаком і вмістом вітамінів консерви поступаються свіжому м'ясу.

М'ясо в комбінації з іншою сировиною в продуктах харчування розглядається як джерело білку і жиру, які забезпечують смак продукту і сприяють оптимізації співвідношення Б:Ж. Одними з головних критеріїв вибору виду м'яса для розробки продукту є колір, смак, аромат, консистенція і соковитість.

У зв'язку з тенденцією зниження рівня життя населення, а також зі значним дефіцитом білкових продуктів харчування виникла необхідність в розробці і створенні на основі сучасних технологій якісно нових продуктів харчування на рослинній основі, які б відрізнялися не тільки харчовими властивостями і стабільністю при зберіганні, але і доступністю всім верствам населення.

Існує багато способів для удосконалення м'ясних консервів других страв. Аналіз рецептур показує, що основними частинами є гарніри, що виробляються в великому асортименті. Крім того, використовують соуси: томатні соуси та білі соуси, які готуються на основі м'ясного бульйону. Для приготування соусів і різних заливок використовують томатну пасту і томатне пюре, які надають консервам специфічний смак, підвищують їх харчову цінність та аромат. Соуси допомагають отримати готовий продукт з високими смаковими властивостями і приємним зовнішнім виглядом. Вони впливають не лише на органолептичні показники, а і на фізико-хімічні та технологічні властивості м'ясних консервів других страв.

Білки не м'ясного походження характеризуються більш низьким вмістом сірковмісних амінокислот у порівнянні з тваринними білками. Проте їх комбінування з м'ясною сировиною покращує загальну збалансованість незамінних амінокислот у готових продуктах і суттєво коригує амінокислотний СКОР за лімітуючими амінокислотами. У світовій практиці накопичений великий досвід використання у виробництві м'ясопродуктів власне зернових продуктів, крупів і продуктів їх переробки, бобових, свіжих, сухих і заморожених овочів і грибів. Однак використання не м'ясної сировини у рецептурах м'ясних і м'ясомістких продуктів передбачає виявлення і стабілізацію поряд із органолептичними і структурно-механічними показниками рівня збалансованості продуктів за харчовою цінністю, здатністю продуктів до засвоєння, можливістю балансування чи покращення вітамінного складу продуктів. Такий підхід до переробки білоквмісної тваринної і не м'ясної сировини створити передумови виробництва м'ясопродуктів високої якості, забезпечуючи фізіологічні потреби людського організму.

Комплексне використання м'ясної і не м'ясної сировини у консервах других страв дозволяє отримати продукти підвищеної харчової цінності, забезпечити їх збалансований склад за основними харчовими нутрієнтами.