

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**“Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євр оінтеграції”**

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7-8 листопада 2017 р.

КИЇВ НУХТ 2017

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

21	Х. В. Липка, О.І. Гащук	112
	Використання білоквмісних функціональних добавок у технології шинкових консервів з м'яса птиці	
22	Н. Корх, С. Тетеріна, Г. О. Сімахіна	113
	Вплив рослинної добавки на мікробіологічну безпеку м'ясних виробів	
23	У.Г. Кузьмик, Н.М. Ющенко, В.М. Пасічний, І.М. Миколів	114
	Визначення вмісту біологічно активних речовин композицій прянощів для кисломолочних паст	
24	Л. В. Пешук, О.О. Заболотня, Т. М. Іванова	115
	Дослідження фізико-хімічних характеристик м'яса птиці механічного обвалювання промитого харчовими органічними кислотами	
25	А. Деркач, О.І. Гащук	116
	Розширення асортименту варених ковбасних виробів для дитячого харчування	
26	Н.В. Божко, Т.В. Омеляненко, В.М. Пасічний	117
	Коригування стабільності ліпідів варено-копченої ковбаси з використанням екстракту розмарину	
27	О.П. Слободян, О.В. Безушко	118
	Визначення ризиків при виробництві молочних консервів	
28	Н.В. Божко, Т.В. Омеляненко, В.М. Пасічний	119
	Харчова та енергетична цінність м'ясомісткої варено-копченої ковбаси з м'ясом мускатної качки	
29	В. Безпалько, В. Дяченко, О. Галенко	120
	Пастеподібні м'ясопродукти з продуктів переробки птиці	
30	О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, Д. Литвиненко	121
	Перспективи створення м'ясних продуктів збагачених функціональними компонентами	
31	Н.П. Суходольська, В.М. Іщенко, О.В. Кочубей-Литвиненко	122
	Пошуки маркерів детектування фальсифікатів питних видів молока поєднанням аналітичних та хемометричних методів	
32	О. Вернигора, М. Бойченко, І.М. Страшинський, В.М. Пасічний	123
	Використання бобів нуту в технології м'ясомістких консервів	
33	В. Богун, О. Галенко	124
	М'ясні пасти для людей з підвищеними фізичними навантаженнями	

Секція 5.

Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фрукто-овочевої

1	О. Benderska, A. Bessarab, V. Schutyuk	129
	Study of the use of edible powders tomato sauce technologies	
2	Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.С. Погарський, Т.А. Стуконоженко, Ю.П. Какадій	130
	Вплив механеолізу на активацію важкорозчинних нанокмплексів гетеро полісахаридів при розробці нанотехнологій рослинних добавок	
3	Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко	131
	Функціональні зміни в організмі людини в екстремальних умовах та їх біокорегування компонентами харчових продуктів	
4	Н. К. Черно, Л. С. Гураль, О. О. Антіпіна	132

1. STUDY OF THE USE OF EDIBLE POWDERS TOMATO SAUCE TECHNOLOGIES

O. Benderska, A. Bessarab, V. Schutyuk

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Introduction. The Department of Preservation Technology of the National University Food Technology has conducted a study to enable the use of fruit and berries for food powders. To this end, powder has been obtained from the blueberry berries of ordinary, with the establishment of its physico-chemical properties. The patterns of the influence of the blueberry powder on the functional properties of the foodstuffs were investigated in the example of tomato sauces. [1].

Materials and methods. The collected in June 2016 of the Kyiv region, Ukraine blueberries (*Vaccinium myrtillus* L.) Subsequently used for pilot studies at the Department of Preservation Technology of the National University Food Technology, Kiev.

Results and discussion.

The content of the components of the carbohydrate complex and the organic acids in the blueberry powder was determined by the authors for the scientific justification of the technologies and the prescription of tomato sauces, with the addition of a blueberry powder and the establishment of their food value [2].

The introduction of a blueberry powder for tomato sauce of 8-12% increases the content of such micronutrients as potassium, calcium and phosphorus to 2.5 times. In addition, there is an increase in the number of β -carotene, vitamins C and E respectively at 2.4, 1.2 and 1.6 times.

The largest quantity of blueberries powder was calcium and phosphorus potassium. The blueberry powder also has a low sodium content relative to potassium, which is a positive factor in the prevention of atherosclerosis and hypertensive diseases. The powder from berries is quite rich in the elements of the hematopoietic complex - iron, manganese, cobalt [3].

Studies have shown that the blueberry powder is a rich source of vitamins (c acid, β -carotene, tocopherol) and can be used successfully in the manufacture of tomato sauces with functional properties.

Conclusions

Analysis of the results of the studies has shown that a blueberry berry powder can be used in the production of canned and other products not only to enrich their functional ingredients but also to provide them with new technological properties.

Observed improvements in the structural and mechanical characteristics and organoleptically properties of the finished product.

References

1. Bornsek S.M. Bioefficacy of anthocyanins from bilberries (*Vaccinium myrtillus* L.) : Doctoral Dissertation. Ljubljana, 2012. 131 p.
2. Mabry T.J., Markham K.R., Thomas M.B. The systematic identification of Flavonoids. New York etc. Springer – Verlag, 1970. 354 p.
3. Sergeev V.N., Kokaev Iu.I. Pishchevaia promyshlennost', 2001, no. 6, pp. 28–30. УДК: 577. 114. 5: 581. 145. 2