

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 Євроінтеграції"**

*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

	Analysis of the legislation of food products labeling	
5	Paul Ebienna, Vladimir Grudanov, Vladimir Pozdniakov Optimization the process of low productivity malt roasting	70
6	В.Є. Шестеренко Система розосередженої генерації, розроблена науковцями НУХТ	71
7	В.О. Сукманов, В.Л. Зав'ялов, А.І. Маринін Одержання виннокислих сполук із виноградних вичавок	72
8	Valentyna Zubkova, Tatiana Shendrik, Oleg Kuzmin Conditions of obtaining porous carbon materials from pyrolyzed wood wastes by chemical activation of H ₃ PO ₄	73
9	T.S. Asaulyuk, O.Ya. Semeshko, Yu.G. Saribyukova Study of the chemical structure of polymers for textile packaging materials	74
10	Т.Н. Головка, В.Г. Применко До питання управління якістю та безпекою добавки «Неоселен»	75
11	О.В. Кузьмін, С.Ю. Суйков Встановлення релаксації у водно-спиртових системах в процесі електрохімічної активації питної води	76
12	Т.О. Мудрак, А.М. Куц, М.В. Бондар, С.С. Ковальчук Дослідження та підбір оптимального комплексу ферментних препаратів при зброджуванні сусла високих концентрацій	77
13	М. В. Білько Обґрунтування методу шампанізації при виробництві сортових ігристих рожевих вин	78
14	В.В. Олішевський, Є.М. Бабко, Т.В. Никитюк Застосування нанокompозиту алюмінію в процесі екстрагування сахарози із бурякової стружки	79
15	В.О. Гордійчук, Д.О. Ковіня, І.М. Миколів Удосконалення роботи ЦКБА з використанням енергетичних накопичувальних пристроїв на основі розчинених газів	80
16	А.С. Басова, Т.М. Погорілий Дослідження впливу руху утфелю в вакуум-апаратах з примусовою циркуляцією на процес теплообміну в промислових умовах	81
17	Д.О. Кеуш, О.А. Єщенко, В.В. Пономаренко Спосіб уварювання цукрового утфелю	82
18	Є.О. Клименко, О.А. Єщенко Модернізація гріючої камери вакуум-апарата	83
19	М. О. Попов, В. А. Кузьменко Т.М. Погорілий Особливості гідродинаміки утфелю в вакуум-апаратах з примусовою циркуляцією	84
20	А.О. Калініченко, Л.Ю. Арсеньєва Оптимізація імовірності нейронної мережі для класифікації даних електронного носа	85

Секція 4.

Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів

1	В.П. Дідик, В.Ю. Сухенко Розробка оновлених технічних вимог до м'ясопереробного обладнання	89
2	Т.В. Розбицька, В.Ю. Сухенко	90

	Розроблення СОУ «Технологія виробництва м'яса курчат-бройлерів»	
3	І.Г. Бабанов, О.І. Бабанова, С.Д. Беседа, Дослідження з метою вдосконалення камери для теплового оброблення ковбасних виробів	91
4	О.В. Кочубей-Литвиненко, О.А. Чернюшок Нові підходи до мікроелементного збагачення сухих концентратів з молочної сироватки	92
5	В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, Н.В. Кушнірук Використання різних розчинників при виділенні казеїнових фосфоліпідів	93
6	В.М. Пасічний, О.В. Храпачов Аналіз пакувальних матеріалів для термічної обробки м'ясопродуктів	94
7	В.М. Пасічний, М.О. Полумбрик, М.М. Полумбрик, В.В. Литвяк, О.Вішенський Морфологія поверхні м'ясного фаршу з колагеновмісним білком	97
8	М.П. Головка, Т.М. Головка, А.О. Геліх Дослідження оптимальних термінів зберігання напівфабрикату на основі моллюска прісноводного	98
9	Desislava Teneva, Rositsa Denkova, Bogdan Goranov, Zaprjana Denkova, Georgi Kostov Antimicrobial activity of Lactobacillus plantarum strains against Salmonella pathogens	99
10	Т. М. Іванова, К. В. Зусько, Н.М. Грегірчак, Л. В. Пешук Екстракти лушпиння цибулі та мати-й-мачихи як пріоритетна кварцетинвмісна сировина	100
11	Н.В. Божко, Є.М. Мізь, В.М. Пасічний Застосування екстракту розмарину у технології сардельок з м'яса качки	101
12	Н.В. Божко, Є.М. Мізь, В.М. Пасічний Коригування окислення ліпідів у м'ясо-містких сардельках з використанням екстракту розмарину	102
13	М.З. Паска, О. Маслійчук Дослідження функціональних властивостей люпинового борошна та диво силу в умовах in vivo	103
14	Т.Ю.Гончаренко, О.А.Топчій Аналіз способів попереднього оброблення рослинної сировини з метою її використання у рецептурі посічених напівфабрикатів	104
15	О.П. Фурсік, К. Віхоть, І.М. Страшинський Реологічні характеристики білкових препаратів із свинячої шкурки	105
16	В.Г. Юкало, К.Є. Дацишин Отримання попередників біоактивних пептидів із сироватки молока	106
17	І. Лисенко, Л.В. Пешук, О. Горбач Удосконалення технології виготовлення варених ковбас з використанням білково-вуглеводної-мінеральної добавки (БМВД)	107
18	В.І. Тищенко, С.О. Расамакін, В.М. Пасічний Розробка рецептур м'ясного хліба з використанням рибної сировини	108
19	В.І. Тищенко, С.О. Расамакін, В.М. Пасічний Оцінка функціонально-технологічних властивостей фаршу м'ясного хліба з використанням рибної сировини	109
20	К. Макаревич, О.В. Кочубей-Литвиненко Дослідження процесу сквашування молочної сироватки, збагаченої Mg і Mn	110

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

27. ВИЗНАЧЕННЯ РИЗИКІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ КОНСЕРВІВ

О.П. Слободян, О.В. Безушко

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point – аналіз ризиків і критичних контрольних точок) – система забезпечення безпеки харчових продуктів.

Базовими першоджерелами, що визначають принципи системи НАССР у всьому світі є керівні документи Комісії ООН «Кодекс Аліментаріус» (Join FAO/WHO Codex Alimentarius Commission– об'єднана комісія організації продуктів харчування і сільського господарства і Всесвітня організація охорони здоров'я).

В Європейському Співтоваристві обов'язковою є Директива 93/43/ЕЕС про гігієну харчових продуктів, згідно з якою всі виробники і оператори харчових продуктів повинні розробити і впровадити у себе процедури на основі принципів НАССР. IFS (International Food Standard) – єдиний міжнародний стандарт виробництва харчових продуктів.

В Україні прийнятий державний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». Впровадження стандартів НАССР регулюється низкою законодавчих актів, зокрема:

ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпекою продуктів харчування. Вимоги»;

ДСТУ ISO 22000-2007 «Система управління безпекою харчових продуктів. Вимоги»;

ДСТУ ISO/TS 22003-2009 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, які проводять аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів».

На підприємствах молочної галузі при виробництві молочних консервів, аналізуючи небезпечні чинники, встановлюють перелік їх і можливу шкоду для споживача, проводять контроль параметрів технологічних процесів виробництва:

– проводять аналіз сировини (молоко-сировина повинна бути не нижче першого гатунку, термостійка, з кислотністю не вище 16-17 °Т та загальним бактеріальним обсіменінням не більше 300 тис КУО/см³);

– термічна обробка здійснюється при процесах пастеризації при температурі 90-95 °С без витримки та випарюванні вологи. Температура кипіння у вакуум-випарному апараті протягом усього процесу згущення – варіння не повинна перевищувати для двокорпусних апаратів 70–80 °С у першому корпусі і 50–54 °С – у другому;

– контролюють біологічні, хімічні, фізичні характеристики молочних консервів (масова частка вологи не повинна перевищувати 26,5%, кислотність продукту не вище 48 °Т, в'язкість – 3-10 Па*с);

– умови зберігання, маркування та реалізації (температура зберігання 0-10 °С, відносна вологість 85%).

При аналізі небезпечних чинників розглядають сировину, інгредієнти, допоміжні матеріали, параметри всього технологічного процесу виробництва згущених молочних консервів.

28. ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ М'ЯСОМІСТКОЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСОМ МУСКУСНОЇ КАЧКИ

¹Н.В. Божко, ¹Т.В. Омеляненко, ²В.М. Пасічний

¹Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

²Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

З розвитком сучасних технологій світове суспільство переорієнтовується на новий рівень сприйняття м'ясної продукції. Саме тому основними напрямками розвитку і трендами сучасної світової м'ясопереробної індустрії є виробництво екологічно безпечних продуктів зі збалансованим складом поживних і біологічних речовин.

В лабораторії кафедри технології молока і м'яса була розроблена і апробована рецептура м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси, до складу якої входить: м'ясо качки Мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкурки, Апроред.

Результати вивчення харчової та енергетичної цінності отриманого продукту наводяться в табл. 1.

Таблиця 1. - Харчова та енергетична цінність м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси

Найменування показника	Розроблена варено-копчена ковбаса «Сумська»	Денна норма для дорослої людини	Відсоток від денної норми
Білки, г/100 г	24,72	80	30,9
Жири, г/100 г	28,27	80	35,34
Енергетична цінність, кКал	352	2900	12,1

Як бачимо з таблиці, вміст білків в продукті становила 24,72 %, тобто 100 г ковбаси задовольнить потребу дорослої людини в білку на 30,9 %.

Вміст жиру у виробі досить високий і становить 28,27 %, що на 35,34 % задовольняє потребу дорослої людини в жирах, особливо у ненасичених жирних кислотах за рахунок м'яса качки Мускусної.

Енергетична цінність розробленої м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси становить 352 ккал, що задовольняє добову потребу в енергії на 12 %. Отже, можна зробити висновок, що розроблена рецептура м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси має високу харчову і біологічну цінність, що дозволяє включати її у раціони для людей різних верст населення.