

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

Програма і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7 — 8 листопада 2016 р. — К.: НУХТ, 2016 р. — 202 с.

Видання містить програму і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції

Розглянуто проблеми розвитку і удосконалення існуючих технологій м'ясної, олієжирової та молочної галузей в Україні та світі та створення нових підходів щодо оцінки якості і безпечності сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, пакувальних матеріалів і методів інтенсифікації технологічних процесів, підвищення ефективності діяльності підприємств в контексті євроінтеграції України.

Розраховано на підготовлених дослідників і молодих учених, які займаються науковими інноваціями та практичним впровадженням наукових розробок у м'ясній, молочної та олієжировий промисловості.

Редакційна колегія: А.І. Українець, О.Ю. Шевченко, О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Г.І. Гончаров, П.Л. Шиян, Г.Є. Поліщук, Т.Т. Носенко, В.В. Манк, Л.В. Пешук, І.І. Кишенько, О.М. Полумбрик, М.І. Осейко, О.А. Топчій, І.Г. Радзівська, Є.І.Шеманська, А.В. Тимчук, Н.В. Акутіна

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «27» жовтня 2016 р.

© НУХТ, 2016

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1. <i>І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, А.О. Шевченко, С.М. Козін</i> ВПЛИВ МАТЕРІАЛУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ НАГРІВАЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ НА АДГЕЗІЙНИЙ ЗВ'ЯЗОК З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ.....	13
2. <i>В.С. Гуць</i> РОЗРАХУНОК ЕНЕРГОВИТРАТ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ВАНТАЖУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	14
3. <i>В.І. Тищенко, В.Л. Горбач, В.М. Пасічний</i> ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСО-РИБНИХ ФАРШІВ.....	16
4. <i>Х.В. Омельченко, М.О. Полумбрик, В.М. Пасічний, В.В. Литвяк</i> ЗБАГАЧЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ β -ЦИКЛОДЕКСТРИН-ЙОДОМ.....	17
5. <i>О.О. Заболотня</i> СУРІМІ З М'ЯСА ПТИЦІ.....	18
6. <i>Б.І. Назар</i> УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМ МОНИТОРИНГУ ТОКСИКАНТІВ.....	20
7. <i>Л.Г. Віннікова, В.В. Цигура</i> РЕГУЛЮВАННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СВИНИНИ СПРЯМОВАНИМИ РАЦІОНАМИ.....	22
8. <i>Л.В. Пешук, Т.М. Іванова</i> КВЕРЦЕТИНВІСНА ВОДНА ВИТЯЖКА З ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ ЯК АНТИОКСИДАНТ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ.....	23
9. <i>І.М. Ощипок, Н.В. Кринська</i> ДОСЛІДЖЕННЯ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ ТА СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	24
10. <i>І.І. Кишенько, О.І. Скачко</i> РОЗРОБКА КОМПОЗИЦІЙНОЇ СУМІШІ З КРІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	26
11. <i>Н.М. Валух, Н.В. Божко, В.М. Пасічний</i> КОРИГУВАННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНОЇ СТАБІЛЬНОСТІ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК.....	27
12. <i>Н.М. Валух, Н.В. Божко, В.М. Пасічний</i> СТАБІЛІЗАЦІЯ ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ М'ЯСНОГО ФАРШУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ.....	28
13. <i>Н.М. Валух, Н.В. Божко, В.М. Пасічний</i> ВИВЧЕННЯ БАКТЕРИЦИДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ.....	30
14. <i>О.А. Топчий, Т.Ю. Гончаренко</i> ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЙНИХ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНИХ СИСТЕМ У ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	31
15. <i>В.С. Гуць, О.А. Коваль</i> ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ ДИСПЕРСНИХ СИСТЕМ.....	32
16. <i>М.З. Паска, О.Б. Маслійчук</i> ОЦІНКА МІНЕРАЛЬНОГО ТА АМІНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ЛЮПИНОМ ТА ДИВОСИЛІОМ.....	34
17. <i>О. Лакіза, В. Єрмакова, Ю. Лавренчук</i> УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ КУРЕЙ.....	35
18. <i>О.А. Чернюшок, О. Ю. Рожко</i> СУБЛІМАЦІЙНЕ СУШІННЯ В УКРАЇНІ ТА ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ В М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	36
19. <i>Р. Тарадай, О. І. Скачко, О. І. Рибачук</i> ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ СУМІШЕЙ З КРІОПРОТЕК- ТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	37
20. <i>І.Г. Бабанов, О.І. Бабанова</i>	

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ТЕПЛОВОГО ОБРОБЛЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ В КАМЕРАХ ТУНЕЛЬНОГО ТИПУ	39
21. <i>І.Г. Бабанов, В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв</i>	
ПЕРЕВАГИ АПАРАТА ДЛЯ ДВОСТОРОННЬОГО ЖАРЕННЯ М'ЯСА З ВИСОКИМ ВМІСТОМ СПОЛУЧНОЇ ТКАНИНИ У ФУНКЦІОНАЛЬНО-ЗАМКНЕНИХ ЄМКОСТЯХ	40
22. <i>І.Г. Бабанов, І.В. Бабкіна, А.О. Шевченко</i>	
ЗАСТОСУВАННЯ КОНТАКТНОГО НАГРІВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ	42
23. <i>І. Лисенко, Л.В.Пешук, О. Горбач</i>	
ЗАСТОСУВАННЯ БВМД (БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНО- МІНЕРАЛЬНОЇ ДОБАВКИ) У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ	43
24. <i>А.А. Рябенко, Р.А. Кривобік</i>	
ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ ВІТАЦЕЛЬ 0018 ПРИ ВИРОБНИЦТВІ САРДЕЛЬОК	44
25. <i>Т.М. Змієвська</i>	
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ	45
26. <i>О.П. Фурсік, І.М. Страшинський, В.М. Пасічний</i>	
ПЕРЕТРАВЛЮВАНІСТЬ БІЛКІВ ОРГАНІЗМОМ ЛЮДИНИ	47
27. <i>В.М. Пасічний, О.В. Храпачов, А.І. Маринін, S. A. Sennikov</i>	
ВПЛИВ ВАКУУМУВАННЯ ТА МОДИФІКОВАНОГО ГАЗОВОГО СЕРЕДОВИЩА ПРИ ПАКУВАННІ І ЗБЕРІГАННІ ОХОЛОДЖЕНОГО М'ЯСА	48
28. <i>Р.Ю. Тригуб, Ю.В. Ніколайчук, А. Голуб</i>	
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТРУКТУРОВАННИХ ШИНКОВИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ	49
29. <i>Г.В. Кушнір</i>	
СТАН БЕЗПЕКИ ДОВКІЛЛЯ ТА ТРАНСГЕННІ РОСЛИНИ	51
30. <i>І.І. Кишенько, М.І. Філоненко, Ю.П. Крижова</i>	
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТРАНСГЛЮТАМІНАЗИ НА ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНОЇ СИСТЕМИ У ВИРОБНИЦТВІ РЕСТРУКТУРОВАННИХ ШИНОК	52
31. <i>І.І. Кишенько, В.О. Жук, І.З. Жук</i>	
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАСТОСУВАННЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ У СКЛАДІ РЕСТРУКТУРОВАННИХ ШИНКОВИХ ВИРОБІВ	54
32. <i>Т.В. Розбицька, В.Ю. Сухенко</i>	
ЕНЕРГЕТИЧНІ ЗАТРАТИ РІЗАННЯ М'ЯСОПРОДУКТІВ	55
33. <i>Є.Р. Старкова, В.Ю. Сухенко</i>	
РЕЗУЛЬТАТИ ЕЛЕКТРОХІМІЧНОЇ КОРОЗІЇ У М'ЯСНОМУ ТЕХНОЛОГІЧНОМУ СЕРЕДОВИЩІ	57
34. <i>Л.В. Баль-Прилико, Ю.П. Крижова, Р.А. Морозюк</i>	
ПІДБІР КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ПОДОВЖЕНОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ	59
35. <i>Є.Р. Старкова, В.Ю. Сухенко</i>	
ВПЛИВ ЯКОСТІ ПОДРІБНЕННЯ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ	60
36. <i>О. Vovchenko, R. Kryvobik</i>	
PRALLO KNACK – SOLUTION FOR MINCEMEAT PRODUCTS	63
37. <i>Д.А. Шведюк, М.І. Юшко, Н.П. Логвиненко, О.С. Рамік</i>	
ВИРОБНИЦТВО СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ З ЗАСТОСУВАННЯМ РОСЛИННИХ БІЛКОВИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ	64
38. <i>В.М. Пасічний, Т. О. Хорунжі, О.С. Рамік, В.І. Тищенко, В.Л. Горбач, О.П. Суховій</i>	
КОМБІНОВАНІ М'ЯСО-РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ	65
39. <i>І.В. Неводюк, М.С. Циганкова, Т.О. Хорунжа, Д.С. Сотніков, В.М. Пасічний</i>	

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА НА ОСНОВІ ТВАРИННОГО БІЛКА «БІЛКОЗИН» У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС.....	66
40. <i>М. М. Полумбрік, 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. Заєць, Л.П. Нецадим</i>	
РАДІАЦІЯ ПРИХОДИТЬ НА ДОПОМОГУ КОНСЕРВАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ..	72
44. <i>І.І. Осипенкова, О.Л. Четурна, А.С. Строкань</i>	
ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНІКИ КОУЧНІ У 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. Вишинський, І. Страшинський</i>	
ПРОТЕОЛІТИЧНІ ФЕРМЕНТИ У ВИГОТОВЛЕННІ М'ЯСОПРОДУКТІВ.....	75
47. <i>М.Ю. Лабзінська, 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. Литка, А.О. Деркач</i>	
М'ЯСОПРОДУКТИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ З ПІДВИЩЕНИМ ФІЗИЧНИМ НАВАНТАЖЕННЯМ.....	80
51. <i>О.А. Топчий, В.О. Возна</i>	
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ЗБАЛАНСОВАНОГО СКЛАДУ ..	82
52. <i>О. Тарасюк, О.А. Топчий</i>	
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ У М'ЯСОПРОДУКТАХ ДЛЯ ДІТЕЙ, ЩО ХВОРЮТЬ 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. Пецул, 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
СЕКЦІЯ 2. СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	
1. <i>О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Іщенко, Н.П. Суходольська, Н.В. Ярош</i>	
АНАЛІЗ РІЗНИХ ВИДІВ СУХОЇ СИРОВАТКИ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНСТРУМЕНТАЛЬНИХ І ХЕМОМЕТРИЧНИХ МЕТОДІВ.....	92

2. В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, І.П. Семенова, М.І. Шевчишин ОТРИМАННЯ МЕТАЛОВІСНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНОВИХ ФОСФОПЕПТИДІВ	94
3. N.G. Grynchenko, R.V. Plotnikova, D.A. Tyutyukova SCIENTIFIC RESEARCH OF SORPTION IONIZED CALCIUM AS A FACTOR IN INCREASING THERMAL STABILITY OF RAW MILK	95
4. Т.С. Шарахматова, А.А. Трубікова ЦУКРОЗАМІННИКИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	96
5. Т.Е. Шарахматова, М.М. Дьякончук РЫНОК КУЛИНАРНОГО МОРОЖЕНОГО В МИРЕ	98
6. О.А. Подковко, Г.С. Поліщук, Н.М. Бреус ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З НАТУРАЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ	99
7. А.І. Ukrainets, А.І. Marinin, R.C. Svyatnenko, V. M. Pasichniy, O.V. Kochubey - Litvinenko NON-THERMAL METHODS FOR WHOLE MILK TREATMENT	100
8. В.А. Гніщевич, Л.Г. Дейниченко ХІМІЧНИЙ СКЛАД КОМПРЕЦИПІТАТІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНОЇ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	101
9. Н.В. Кондратюк, Д. Слюсар ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ПОРОШКІВ В ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ	103
10. А.В. Слащева, С.Ю. Попова, О.А. Коваленко, К.І. Буцуєва ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТУ СИНБІОТИЧНОЇ ДІЇ ДЛЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА ТА ЗАМОРОЖЕНИХ ЗБИТИХ ДЕСЕРТІВ	104
11. С.О. Окуневська, Н.А. Ткаченко, Ю.В. Назаренко ВИКОРИСТАННЯ РИСОВОГО БОРОШНА ДЛЯ ДІТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ НИЗЬКОЖИРНИХ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З АРТЕРІАЛЬНОЮ ГІПЕРТЕНЗІЄЮ	105
12. В.О. Глушков, Ю.В. Зайченко АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ	107
13. О.С. Ковальова, В.О. Дурупа ЗБАГАЧЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ АМІНОКИСЛОТАМИ ПІЛЯХОМ ВВЕДЕННЯ ВІВСЯНОГО СОЛЮДУ	108
14. Т.І. Юдіна, І.А. Назаренко РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНО-ГАРБУЗОВОГО ФАРШУ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН	109
15. Т.С. Марченко, Г.С. Поліщук ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРОХМАЛЬНОЇ ПАТОКИ РІЗНОГО СТУПЕНЮ ОЦУКРЮВАННЯ У СКЛАДІ ЙОГУРТІВ	110
16. Г.С. Поліщук, І.М. Устименко, Т.В. Семко НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ СКЛАДУ БІЛКОВО-ЖИРОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ	112
17. Т.В. Семко, А.М. Соломон ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ РОЗСОЛУ ДЛЯ М'ЯКИХ СИРІВ	113
18. О.Й. Цісарик, Л.Я. Мусій ВИЖИВАННЯ <i>LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS</i> ПРОБІОТИЧНОГО ШТАМУ LA-5 У КИСЛОВЕРІПКОВОМУ МАСЛІ ЗАЛЕЖНО ВІД СЕЗОНУ РОКУ	115
19. О.Й. Цісарик, І.М. Сливка БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ БАКТЕРІАЛЬНИХ ПРЕПАРАТІВ НА ОСНОВІ НОВИХ ШТАМІВ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ	117
20. Т.В. Лаленко, О. В. Собін, І.Л. Корецька ФОРТИФІКАЦІЯ МОЛОЧНОГО СОУСУ	118
21. У.Г. Кузьмик, Н.М. Ющенко, І.М. Миколів ВИВЧЕННЯ ЗАБАРВЛЮВАНИХ РЕЧОВИН В ПРЯНОЦАХ	119
22. Ю.В. Омельчук, Г.С. Поліщук	

РОЗРОБКА НОВОГО ВИДУ АЮРВЕДИЧНИХ СОЛОДОШЦІВ НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ ...	121
23. <i>М. Борова, Г. Поліщук</i>	
ВИРОБНИЦТВО ОРГАНІЧНИХ М'ЯКИХ СИРІВ ІТАЛІЙСЬКОЇ ГРУПИ ІЗ	
ВИКОРИСТАННЯМ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ.....	122
24. <i>О.О. Басс, Г.С. Поліщук</i>	
ВИКОРИСТАННЯ ПАТОКИ СЕРЕДНЬОГО СТУПЕНЯ ОЦУКРЮВАННЯ В СКЛАДІ	
МОРОЗИВА НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ.....	123
25. <i>О.О. Красуля, О.В. Грек</i>	
ВПЛИВ КОНЦЕНТРАТУ БІЛКА НА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ	125
26. <i>Т.О. Васильченко, О.В. Кочубей-Литвиненко, О.А. Білик, Л.М. Бурченко</i>	
МОЛОЧНА СИРОВАТКА, ЗБАГАЧЕНА МІНЕРАЛЬНИМИ РЕЧОВИНАМИ, –	
НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ КОМПЛЕКСНОГО ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО	
ПОЛІПШУВАЧА	126
27. <i>Т.В. Пшенична, О.В. Грек</i>	
ЗМІНА МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ БІЛКОВО-ЯГІДНИХ ЗГУСТКІВ ПРОТЯГОМ	
ЗБЕРІГАННЯ	127
28. <i>А.В. Тимчук, К.В. Овсієнко</i>	
ВПЛИВ ВЛАСТИВОСТЕЙ БІЛКОВО-РОСЛИННИХ СУМІШЕЙ НА ТЕРМІЧНО ОБРОБЛЕНІ	
НАПІВФАБРИКАТИ	129
29. <i>О.О. Онопрійчук, О.В. Грек</i>	
ДОСЛІДЖЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ АЛЬБУМІННИХ СІРКІВ З ПОЛІСОЛОДОВИМ	
ЕКСТРАКТОМ	130
30. <i>Н.П. Суходольська, В.М. Іщенко, О.В. Кочубей-Литвиненко, М. В. Іщенко</i>	
ХЕМОМЕТРИЧНІ МЕТОДИ В КОНТРОЛІ ЯКОСТІ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	132
31. <i>О. В. Грек, О. Христунова</i>	
КОАГУЛЯЦІЯ МОЛОЧНИХ БІЛКІВ ПАСТОЮ З ЖУРАВЛИНИ	133
32. <i>С.О. Авдijenко, О.К. Накелтій</i>	
БЕЗПЕЧНЕ ВИРОБНИЦТВО МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	134
33. <i>О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Іщенко, К. І. Макаревич, О.В. Безушко</i>	
ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВИХ ПЕРЕТВОРЕНЬ ЛАКТОЗИ ВНАСЛІДОК ЕЛЕКТРОІСКРОВОГО	
ОБРОБЛЕННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ	136
34. <i>А.Г. Пухляк, Н. Коваль</i>	
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СІРКОВИХ ДЕСЕРТІВ НА БІЛКОВО-ЯГІДНІЙ ОСНОВІ..	137
35. <i>О. Ю. Кравченко, Т.Г. Осмак</i>	
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ МОРОЗИВА	138
36. <i>Т.Г. Осмак, М.А. Федонюк</i>	
СЬОГОДЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ДЕСЕРТНИХ СУМІШЕЙ	140
37. <i>Т.О. Белемець, Н.М. Ющенко, І.Г. Радзівєвська</i>	
ВИЗНАЧЕННЯ ЖИРОУТРИМУЮЧОЇ ЗДАТНОСТІ ЕМУЛЬГАТОРІВ ДЛЯ КУПАЖІВ	
НАТУРАЛЬНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ.....	141
38. <i>Н. Ю. Чугаєва</i>	
ПСИХОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГІВ	
МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	142
39. <i>Н.В. Москалюк, К.В. Золотоверх</i>	
ВПЛИВ ТА ЗНАЧЕННЯ ПРОБІОТИЧНИХ ПРОДУКТІВ В ЗБАЛАНСОВАНОМУ	
ХАРЧУВАННІ	144
40. <i>В.А. Руна, К.В. Золотоверх</i>	
ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОБІОТИЧНОЇ МІКРОФЛОРИ ЙОГУРТІВ	145
41. <i>N. Chepel</i>	
NEW TECHNOLOGICAL APPROACH IN THE FLAVOUR MICROCAPSULATION.....	146
42. <i>Y. Kovtun</i>	
BUTTER PASTE WITH A COMPLEX OF HEPATOPROTECTIVE PURPOSE NUTRIENTS FOR	
TREATMENT AND PREVENTION OF EPIDEMIOLOGICAL LIVER DISEASES	148
43. <i>А.С. Кеда, В.М. Сидор</i>	
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЙОГУРТУ З ДОДАВАННЯМ КИЗИЛЮ	149

більш доцільним та безпечним є використання в якості коагулянту гомогенізованої чорносмородиної пасти, що має сталі показники і оброблена кавітацією для забезпечення стерильності.

28. ВПЛИВ ВЛАСТИВОСТЕЙ БІЛКОВО-РОСЛИННИХ СУМІШЕЙ НА ТЕРМІЧНО ОБРОБЛЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ

А.В. Тимчук, К.В. Овсієнко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Поєднання молочної та рослинної сировини відкриває нові можливості для отримання біологічно повноцінних високоякісних продуктів харчування тривалого зберігання – напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного. Зазвичай такі продукти виготовляються спеціалізованими підприємствами. Під час розроблення сучасних молочно-білкових продуктів, найчастіше вдосконалюють їх хімічний склад та структуру завдяки введенню функціонально-технологічних інгредієнтів, які підвищують дієтичні властивості та біологічну цінність, оскільки містять як білки, так і вуглеводи, що легко засвоюються, харчові волокна, мінеральні та інші речовини.

Особливості виробництва напівфабрикатів дозволяють складання білково-рослинних сумішей як з традиційних інгредієнтів, що входять до складу рецептур – сиру кисломолочного, меланжу та пшеничного борошна так і картопляної клітковини. Враховуючи технологічні властивості вище зазначених харчових волокон, включення їх до складу сумішей сприятиме розширенню асортименту термічно оброблених напівфабрикатів і заощадженню сировинних ресурсів тваринного походження. Так, використання картопляної клітковини для заміни меланжу та частково борошна є доцільним.

Картопляна клітковина «Potex» – побічний продукт виробництва крохмалю. Її виготовляють із клітинних стінок картоплі. Це дисперсний порошок світло-сірого кольору грубого помелу (з розміром часток менше 1мм), з нейтральним смаком і запахом, підвищеними водопоглинальними та вологоутримувальними властивостями, стійкий до дії високих температур. До складу картопляної клітковини «Potex» входить геміцелюлоза, пектин, целюлоза, лігнін та ін. Вона також містить фітинову кислоту, що важливо для засвоєння мінеральних речовин. За даними виробника вміст дієтичної клітковини становить 70г/100г продукту.

Матеріали та методи. Для досліджень в якості рецептурних компонентів використовували сир кисломолочний нежирний (ДСТУ 4554:2006), картопляну клітковину «Potex» (виробник «Lyskeby Culinar»), цукор білий (ДСТУ 4623:2006), борошно (ДСТУ 46.004 – 99), меланж.

Для проведення експерименту сир кисломолочний із температурою 8 ± 2 °С перемішували 4...8 хв з іншими рецептурними компонентами. Отриману масу направляли на термічну обробку (230...280 °С) протягом 20...30 хв з наступним охолодженням до 20 ± 2 °С. Режими співпадають із загальноприйнятими в галузі і забезпечуються існуючим обладнанням.

В роботі використані стандартні методи досліджень для виконання поставлених задач.

Результати. Експериментальну частину роботи виконано в лабораторних умовах кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ.

Суміші для напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного повинні бути досить еластичним, що дозволить формувати вироби механічним способом. Проведено дослідження з метою виявлення впливу окремих рецептурних компонентів не молочного походження та їх композицій на технологічні властивості білково-рослинних сумішей. Традиційно найбільш розповсюдженими є – цукор білий, ячний меланж та борошно пшеничне. Кількість останнього інгредієнта в рецептурах термічно оброблених напівфабрикатів (запіканки) варіюється від 6-7 %. Тому під час технологічної операції – замісу необхідно додавати тільки залишкову кількість борошна, що було враховано в розроблених модельних зразках. В термічно оброблених напівфабрикатах визначали зміни вологоутримувальної здатності, вмісту вологи та титрованої кислотності.

Виготовлені запіканки, що містили у своєму складі суху бінарну композицію, яка складалась із борошна та картопляної клітковини «Potex» замість меланжу у попередньо визначених кількостях, мали наступні фізико-хімічні показники: титровану кислотність на рівні 153 °Т, вміст вологи – (55,2...64,6) % та вологоутримувальну здатність від 60,12 до 65,12 %.

Висновки. Отже, додавання сухої бінарної композиції впливає на фізико-хімічні показники модельних зразків термічно оброблених напівфабрикатів наступним чином: вологоутримувальну здатність збільшують борошно і картопляна клітковина, а зменшує цукор за рахунок своїх дегідратуючих властивостей; кислотність модельних зразків залежить від основного компонента – сиру кисломолочного.

Враховуючи вплив вищезазначених компонентів можна цілеспрямовано впливати на показники готових продуктів, таких як запіканки, для забезпечення відповідності нормативній документації.