

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

85
**Anniversary International
scientific conference of young
scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

**dedicated to the 135th anniversary of the National
University of Food Technologies**

April 11–12, 2019

Part 1

Kyiv, NUFT, 2019

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies
recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019*

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго-та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

*Рекомендовано вченою радою Національного університету
харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.*

© НУХТ, 2019

4. Особливості технологій ліверних ковбас

Віталій Миронченко, Ігор Страшинський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Найбільш численними й різноманітними готовими виробами із субпродуктів представлена група ліверних ковбас, що користуються широким попитом покупців як у нашій країні так і за кордоном.

Матеріали і методи. Виробництво ліверних ковбас має багаті традиції. За довгі роки створена велика різноманітність рецептур. Відомі технологічні особливості їхнього виготовлення в різних країнах світу. Для проведення огляду використано інформацію з літературних джерел та інтернет-ресурсів.

Результати. Гарантією високої якості ліверних ковбас є насамперед санітарно-гігієнічне благополуччя вихідної м'ясної сировини. Тому при технологічній переробці м'ясної сировини для ліверних ковбас велику увагу приділяють процесу його знезаражування для інактивації шкідливих мікроорганізмів. Попередні операції потрібно проводити по можливості в асептичних умовах для забезпечення високої якості готової продукції.

Існують значні розбіжності в тому, які способи виготовлення ліверних ковбас вважати більш правильними, що частково пояснюється тим, що споживачі різних країн і регіонів традиційно споживають різні види ковбас. Серед вимог, пропорованих до сучасних технологій ліверних ковбас, найбільш важливі - економічність, екологічність, нешкідливість, привабливість, висока якість тощо. При цьому якість продукту, як відомо, поняття багатопланове. На нього може впливати велика кількість факторів: підбір сировини й добавок, рецептура, технологія, гігієна, навколишнє середовище.

В американських технологіях ліверних ковбас як рецептурні інгредієнти й спеції використовують: свинячу печінку, м'ясні жирні обрізки, шоковину, свинячу діафрагму, яловиче м'ясо, шпик або грудинку, свинячу шкурку, шлунки, свинячі губи, борошно, цибулю пасеровану, фісташки, сіль, мускатний горіх, кардамон, білий і червоний перець і майоран.

Німецькі виробники вважають, що для приготування високоякісних ліверних ковбас принципове значення має включення в рецептуру парної сировини. Для зменшення втрат м'ясного соку шпик й м'яса, призначені для попереднього варіння, потрібно закладати у вже киплячу воду.

У нашій країні ліверні ковбаси - це єдиний вид ковбасних виробів, при виробленні яких м'ясну сировину (м'ясо, субпродукти й колагенвмісні інгредієнти) варять 2 рази, тобто після приготування фаршу їх піддають вторинній тепловій обробці. Така специфічна подвійна обробка максимально знищує шкідливу мікрофлору, забезпечує розварювання грубих волокон і сполучної тканини, видаляє неприємний запах, присмак і зайву вологу. Оскільки фарш ліверних ковбас, так само як і фарш варених, представляє комплексну багатofазну систему при їхньому виробництві відбувається тонкий розподіл жирової тканини, жиру й добавок у водній суспензії м'язових волокон.

Висновок. Дослідження закордонних технологій дасть змогу розширити асортимент даного виду ковбасних виробів в Україні, дозволить використовувати нові види сировини та удосконалити технологічні процеси виробництва ліверних ковбас.