

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

## 2. Перспективи використання сочевиці у виробництві паштетів

Катерина Іценко, Олександра Гащук, Оксана Москалюк

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Технологія м'ясних продуктів виходить на якісно новий рівень за рахунок моделювання рецептур з метою виготовлення продуктів, біологічна і харчова цінність яких найбільшою мірою відповідає потребам організму. Технологія виробництва паштетів передбачає використання різноманітних за своїми властивостями видів сировини тваринного і рослинного походження, що визначає різноманіття застосовуваних способів обробки.

**Матеріали і методи.** При розробленні рецептур паштетів використовували сочевицю – бобову культуру, що містить 25-35% білку. Сочевиця має властивість не накопичувати токсичні або шкідливі речовини (радіонукліди, нітрати та ін.), тому її можна вважати екологічно чистим продуктом. Сочевиця багата залізом і фолієвою кислотою. У ній містяться йод, мідь, цинк, магній, марганець, молібден, кобальт, бор, жирні кислоти групи Омега- 3, Омега- 6, вітаміни А, групи В, С.

**Результати.** Структура паштетних мас на базі бланшованої печінки значно відрізняється від структури інших м'ясопродуктів емульсійного типу і може змінюватись в залежності від кількості внесення компонентів з відмінною структурою і хімічним складом. При розробленні рецептур паштету створювали модельні м'ясні системи, які склалися із фаршу на основі м'яса курячого (30-45%), печінки курячої (25%) та сочевиці після набухання при 50 °С 100 хв. і бланшування 7-8 хв. (20-35%) із різним ступенем гідратації.

За результатами проведеної дегустації модельних паштетів з сочевицею гідратованою і бланшованою зразки відзначалися хорошими смаковими якістьми, мали приємний смак і аромат. Консистенція однорідна, ніжна, мастка у зразків із вмістом сочевиці 25 і 30% (зразок 1 і 2). Із збільшенням кількості сочевиці спостерігається ущільнення консистенції.

Результати досліджень фізико-хімічних та функціонально-технологічних показників показали, що додавання сочевиці сприяє підвищенню міцності утримання вологи та відповідно підвищенню вологозв'язуючої та вологоутримуючої здатності модельних фаршів.

Фізико-хімічні та функціонально-технологічні показники  
модельних систем паштетів

Зразки	Вміст вологи, %	Вміст золи, %	ВЗЗ, %	Пластичність, г/см <sup>2</sup>
Контроль	57,5±0,1	1,69±0,1	78,5±0,1	5,81
Зразок 1	54,0±0,1	2,26±0,1	85,2±0,2	6,72
Зразок 2	56,2±0,1	2,27±0,1	92,2±0,15	6,60
Зразок 3	57,0±0,2	2,10±0,1	95,6±0,2	5,86

**Висновки.** За результатами досліджень органолептичних та функціонально-технологічних показників модельних систем паштетів була обрана рецептура з вмістом сочевиці після набухання і бланшування у кількості 30 %.

### Література

1. Medfond.com - сторінка здорового харчування 2010 — 2019./ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://medfond.com/korysni-produkty/vlastivosti-sochevici.html>