

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

---



## **VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

## **ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*5-6 листопада 2019 р.*

**Присвячена 135-річчю  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**КИЇВ НУХТ 2019**

**Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції:** Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – 451 с.

ISBN 978-966-612-230-1

Подано програму і тези матеріалів доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 24-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ*  
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.

ISBN 978-966-612-230-1

© НУХТ, 2019

## 80. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ М'ЯСО-РОСЛИННОГО ПАШТЕТУ З ВИКОРИСТАННЯМ СОЧЕВИЦІ

К.А. Іценко, О. І. Гащук, О.Є. Москалюк

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

В сучасних умовах відбувається постійне зростання вимог споживачів до якості готової продукції. З одного боку покупці прагнуть споживати смачну їжу, яка є корисною для здоров'я, а з іншого – доступною за ціною.

Саме тому виробникам, при постійній нестачі якісної сировини та високих цінах на неї, потрібно шукати оптимальне співвідношення понять «ціна-якість» на свій товар.

Особливо це стосується м'ясних продуктів. Розумним вирішенням поставленого завдання є застосування у рецептурах рослинних компонентів таких як бобові культури. Тому розроблення рецептури м'ясо-рослинного паштету підвищеної харчової цінності з позитивними органолептичними показниками є актуальним.

Для визначення органолептичних оцінок та фізико-хімічних показників розробленого продукту створювали модельні м'ясо-рослинні паштетні маси, які склалися із фаршу на основі м'яса курячого (35-40%) і печінки курячої (24-25%) та сочевиці після набухання і бланшування (25-35%)

На основі аналізу органолептичних та функціонально-технологічних показників модельних м'ясо-рослинних паштетних мас була обрана рецептура з вмістом сочевиці у кількості 30 %.

Результати досліджень показали, що додавання сочевиці сприяє підвищенню міцності утримання хімічно зв'язаної вологи та відповідно підвищенню вологозв'язуючої здатності (87,5- 92,5 %) і пластичності (5,81-5,86 см/г) модельних паштетних мас.

Нами був досліджений хімічний склад м'ясо-рослинного паштету, який дає можливість охарактеризувати харчову та енергетичну цінність продукту. Результати досліджень представлені в таблиці.

*Таблиця - Хімічний склад м'ясо-рослинного паштету*

Зразок	Вміст, %				Енергетична цінність, ккал
	Білку, не менше	Вологи, не більше	Жиру, не більше	Золи	
Контроль Паштет «До сніданку» ДСТУ 4432-2005	8,6	60,0	16,9	Не нормується	203,0
Консерви з сочевицею гідратованою і бланшованою	15,6±0,4	53,0±0,3	15,6±0,3	2,2±0,1	194,84

Аналіз наведених даних показує, що використання сочевиці у рецептурі м'ясо-рослинних паштетів не знижує харчової цінності продукту. Вміст білку становить 15,6% та відповідає нормі для даного продукту (не менше 8,6 %). Масова частка жиру 15,6 % – у межах норми.

В роботі обґрунтована доцільність використання сочевиці після набухання і бланшування у рецептурі м'ясо-рослинного паштету. Встановлено, що використання сочевиці позитивно впливає на органолептичні та функціонально-технологічні показники розробленого продукту. Раціональним є внесення у рецептуру м'ясо-рослинного паштету сочевиці після набухання і бланшування кількості 3%.

### **Список літератури**

1. Іщенко К., Гащук О., Москалюк О. Перспективи використання сочевиці у виробництві паштетів / Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1., – С. 337
2. Янчева М. О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. посібник / Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 304 с.