

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



**ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
ІХ Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

*122^а річниці заснування Національного університету
біоресурсів і природокористування України*

КИЇВ – 2020

УДК 663/664(05)

ББК 36

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №7 від 31.03.2020 року)

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипка Л.В., Отченашко В.В., Савченко О.А., Штонда О.А., Слободянюк Н.М., Веретинська І.А., Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Сичевський М.П., Демиденко О.О., Кузнєцов Ю.М., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Василів В.П.

ББК 36 Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками ІХ Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 9 квітня 2020 р. – 10 квітня 2020 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2020. – 252 с.

ISBN 978-617-7878-11-6

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції.

Розміщені у збірнику тези доповідей стосуються таких напрямів: «стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва», «Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і рибиництва», «Інноваційні технології переробки продовольчої сировини», «Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК».

Праці подано у авторській редакції

ISBN 978-617-7878-11-6

УДК 663/664(05)

ББК 36

© НУБіП України, 2020

52. **А.А. Макаренко, Л.Ю. Авдєєва** Застосування нанопрепаратів у харчовій промисловості 99
53. **О. Мироненко, Н.В. Голембовська** Удосконалення технології напівфабрикатів з морської риби 101
54. **Д.А. Мозолюк, Н.І. Кос'янчук** Використання методу біоіндикації для вивчення екологічного стану міста Кам'янця-Подільського 102
55. **О.О. Редько, А.А. Менчинська** Удосконалення технології рибних снєків 104
56. **М.А. Сидоренко, Ю.П. Крижова** Дослідження та використання унікальної сировини – м'яса виноградного равлика 105
57. **Л.М. Тищенко, О.С. Пилипчук** Вплив природних антиоксидантів на зміни пероксидних чисел пташиних жирів при довготривалому зберіганні 106
58. **Д.В. Трихліб, О.А. Штонда** Переваги використанням ягідних концентратів у технології маринованих м'ясних напівфабрикатів 108
59. **Л.М. Хомічак, І.В. Кузнєцова, М.А. Ярмолюк, М.В. Зайчук** Низькокалорійні харчові системи підвищеної біологічної цінності 110
60. **С. Абов'ян, В.В. Шутюк, В.П.Василів** Дослідження процесу в'ялення ляща звичайного 111
61. **О. Бендерська, В. Михайлович, В.В. Шутюк, В.П. Василів** Зберігання харчових продуктів із застосуванням адсорбентів кисню 112
62. **А.О. Балацька, С.О. Лебський, Т.К. Лебська** Удосконалення технології прєсервів з прісноводних риб та харчових добавок 113
63. **А.В. Погорєлов, І.В. Мельник** Використання лактози у пивоварінні 115
64. **О.О. Сікачина, О.А. Штонда** Використання безглютенової рослинної сировини в технології дієтичних січених напівфабрикатів 117
65. **М.В. Рябовол** Удосконалення технології варених сосисок з використанням сучасних харчових інгредієнтів та бактеріального препарату 119
66. **Г.А. Терновик, Л.М. Тищенко** Підвищення поживної цінності хліба 121
67. **О. Тимошенко, Л.М. Тищенко, О.С. Пилипчук** Характеристика різних технік приготування здорової їжі SOUS-VIDE, переваги та перспективи 123

УДК 664.8

О. Бендерська, В. Михайлович, студенти,

В.В. Шутюк, д.т.н., професор

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В.П. Василів, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ АДСОРБЕНТІВ КИСНЮ

Всі харчові продукти складаються з первинних біоматеріалів, які з часом піддаються розпаду і псуються. Погіршенню якості і псуванню харчових продуктів запобігти неможливо, однак, можна уповільнити процеси погіршення якості, для чого необхідно правильно вибирати рецептури, способи технологічної обробки, упаковку, режими зберігання та транспортування харчових продуктів. Щоб правильно оцінити проблему псування продуктів, в першу чергу важливо зрозуміти, що означає сам термін «псування харчових продуктів» і яких форм воно може набувати.

«Термін зберігання» в даний час є важливим поняттям і властивістю сучасних харчових продуктів. Дійсно, якщо він відображає відповідний показник мінімального терміну придатності, що закріплено нормативними актами ЄС, то він дає вкрай важливу технічну інформацію про харчовий

продукт. Ця інформація сприяє забезпеченню харчової безпеки даного продукту і його споживчих властивостей.

Найбільш часто в якості поглиначів кисню використовуються пакетики, що поміщаються всередину плівкової упаковки. Вони містять такий металевий відновник як порошкоподібне залізо.

При сприятливих умовах вологості таке залізо поглинає залишковий кисень, окислюючись, зв'язує молекули кисню і утворює нетоксичний оксид заліза. До переваг застосування поглиначів кисню відносять: збільшення терміну придатності; запобігання зростанню кількості патогенних мікробів; захист від цвілі, бактерій, прогіркості, випарів і вологи; зменшення втрат цінних вітамінів, особливо А, С і Е; збереження кольору, запаху і смакових якостей; усунення необхідності вносити добавки безпосередньо в продукт; зниження витрат і розширення географії поставок.

Тому авторами досліджено вплив використання адсорбентів кисню на органолептичні та фізико-хімічні показники харчових напівфабрикатів та готових продуктів.

Висновок

Встановлено, що пакетик з поглиначем зменшує за 12...96 годин рівень вмісту кисню до менше 0,1%, підтримує його рівень протягом декількох місяців. Поглинач кисню ефективний при широкому діапазоні коефіцієнта вмісту вологи в продукті - від 0,3 до 0,85%.