

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

51	O.O. Galenko, V.M. Golovachko Herodietic products based on chicken	301
52	I.I. Шевченко, Т.С. Нікішина Виробництво стейка «ті-боун» за технологією «sousvide» з використанням сливового соусу	303
53	A.M. Холод, В.М. Пасічний Хліб м'ясний комбінованого складу	305
54	I.C. Тихончук, А.Г. Пухляк Підбір рослинних компонентів для створення основ для каш швидкого приготування	307
55	Ekaterina Pozdniakova, Vladimir Pozdniakov, Andrey Brench Development trends and risk factors of meat global exports	309
56	М.П. Головка, Т.М. Головка, А.О. Геліх, В.Г. Применко Дослідження якісних змін ліпідів напівфабрикату з моллюска прісноводного при зберіганні	311
57	О.А. Штонда, М.І. Яремченко Обґрунтування можливості використання молочних білків у технології напівкопчених ковбас	313
58	О.В. Ромазан, І.М. Страшинський, О.П. Фурсік Використання маринадів для м'ясних напівфабрикатів	315
59	В. Ю. Сухенко, О. А. Штонда, Н. М. Сонько, Л.М.Шевчук Актуальність розробки комплексної харчової добавки та її технологічне використання	317
60	Н.В. Косіковський, Д.О. Сіжко, М.В. Бондар, Т.Г. Осмак, Г.Є. Поліщук, А.М. Куц Перспективи використання настоянок у технології м'якого морозива	319
61	Т.І. Толюпа, В. М. Пасічний, І.З. Жук, О.О. Мороз Використання білковмісних добавок у виробництві напівкопчених ковбас	321
62	V. O. Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li, V.M. Pasichnyi Effect of high pressure processing on meat and meat products. A review	322
63	V.M. Pasichnyi, D.V. Garmash Application of citrate to injected meat products treated with sous-vide technology	324
64	О.О. Галенко, В.А. Безпалько Перспективи використання сурімі-подібного матеріалу в технологіях м'ясопродуктів	326
65	К. Іващенко, О. Красуля Огляд причин утворення токсинів <i>C. BOTULINUM</i> в консервованих продуктах	328
66	О.А. Топчій, М.Д. Верченко Виробництво посічених напівфабрикатів харчування дітей шкільного віку	330
67	А.В. Черненко, О.А. Чернюшок Перспективи використання молочних білків у м'ясопереробній галузі	332
68	Л.М. Чубенко, О.В. Грек Ступінь переходу поліфенольних сполук в білково-рослинних концентратах	334
69	D.A. Shvedyuk, V.M. Pasichnyi Optimization of semi-finished products fermentative treatment with the use of microbial protease	336

52.ВИРОБНИЦТВО СТЕЙКА «ТІ-БОУН» ЗА ТЕХНОЛОГІЄЮ «SOUSVIDE» З ВИКОРИСТАННЯМ СЛИВОВОГО СОУСУ

І.І. Шевченко, Т.С. Нікішина

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Поява молекулярної гастрономії у вітчизняних закладах ресторанного господарства є дуже важливим етапом розвитку цієї галузі, адже це сучасний стиль приготування страв та напоїв, інноваційні та вишукані форми подачі, що цікавить як вчених, так і фахівців харчової промисловості. Різновиди технологій м'ясної продукції збільшуються в геометричній прогресії, однією із яких є досить популярна не тільки у нашій країні, а й за її межами – «Sous Vide» технологія.

Метою досліджень було покращення органолептичних та структурно-механічних властивостей стейку «Ті-Боун» шляхом оброблення сливовим соусом. З літературного пошуку встановлено, що в складі сорту сливи «Венгерка» є в значній кількості органічні кислоти, які здатні розщеплювати м'ясні волокна.

За відомою технологією "SousVide", приготування стейку «Ті-Боун», що отримують з Т-подібної кістки спинної частини яловичих напівтуш, здійснюється з використанням вакуумного пакування з метою подовження терміну їх зберігання в охолодженому стані. Технологічний процес включає такі основні етапи: підготовку стейку «Ті-Боун», пакування в індивідуальні пакети, вакуумування, підігрів до температури пастеризації 15 хв, термічна обробка при температурі $65 \pm 0,5$ °С протягом 40-90 хв., та охолодження протягом 15 хв. до температури 10 ± 1 °С. Недоліком даного способу є погіршення органолептичних і харчових властивостей внаслідок денатурації білків і руйнування ферментивно-вітамінного комплексу. Перевагами технології "SousVide" є те, що харчовий продукт зберігає аромат та соковитість після термічного оброблення та спостерігається зменшення втрат вологи на 15-30 % порівняно з традиційним способом смаження.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва стейків з яловичини за технологією "SousVide", що включає підготовку стейку, пакування в індивідуальні пакети, вакуумування, герметизацією пакетів, термообробку, охолодження, зберігання.

Згідно з запропонованою корисною моделлю, підготовка напівфабрикату передбачає шприцювання стейка яловичого сливовим соусом за температури 16...20 °С, з витримкою протягом 40-120 с, термообробку за температури $65 \pm 0,5$ °С, тривалістю 40-90 хв. та охолоджують до температури 10 °С, протягом 15-20 хв.

Запропоновано шприцювання стейка з яловичини «Ті-Боун» сливовим соусом (рН 3,75) сприяє покращенню його смакових властивостей та зарахунок того, що в хімічному складі сливи є органічні кислоти, відбуваються зміни структури м'ясних волокон та їх розщеплення, уповільнюється швидкість мікробіальних процесів.

Висновки. У результаті проведених аналітичних досліджень встановлено переваги використання «SousVide» технології у виробництві напівфабрикатів; покращення органолептичних показників; зниження витрат у вазі (збільшення виходу); подовження терміну зберігання напівфабрикатів; скорочення тривалості приготування страв з напівфабрикатів; підвищення харчової та біологічної цінності страв; забезпечити високий рівень організації технологічного процесу та знизити виробничі витрати.

Список літератури

1. Baldwin D.E. Sous vide cooking: A review / D.E. Baldwin // International Journal of Gastronomy and Food Science. – Vol. 1. – 2012. – pp. 15–30.
2. Roca J. Sous-Vide Cuisine / J. Roca, S. Bruges. – Barcelona: Montagud Editores, 2005. – 192 p.
3. Keller T. Under Pressure: Cooking Sous Vide / T. Keller. – Artisan, 2008. – 295 p.
4. Кайм Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика / Г. Кайм; перевод с нем. Г.В. Соловьев, А.А. Куреленко. – СПб.: Профессия, 2006. – 488 с.