

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



ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в
контексті Євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

10-11 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

	рослинними інгредієнтами	
21	Л.М. Чубенко, О.В. Грек Мікроструктурний аналіз білково-трав'яних напівфабрикатів	157
22	Н.О. Бублієнко, О.І. Семенова, Т.Л. Сулейко Утилізація гною свиноферм для отримання біогазу	159
23	М. Л. Кулігін, О. Я. Семешко Дослідження впливу регуляторів консистенції на якість та реологічні властивості йогурту	161
24	О.О. Галенко, В.А. Безпалько Передумови використання м'яса птиці в технологіях продукції типу «ХАЛЯЛЬ»	163
25	Н.В. Божко, В.І. Тищенко, В.М. Пасічний, В. Клименко Перспективи крафтового виробництва комбінованих м'ясопродуктів	165
26	О.О.Басс, У.Г.Кузьмик, Г.Є. Поліщук Продукти переробки сироватки як рецептурні компоненти у складі морозива	167
27	О. І.Бабанова, І.Г. Бабанов, А. О. Шевченко Дослідження основних факторів, які впливають на якість ковбасної оболонки при її виробництві	169
28	І.М. Страшинський, В.М. Пасічний, Р.О. Ришканич Використання суміші пшеничної та бобової клітковини у технології варених ковбас	171
29	О. І. Бабанова, І.Г. Бабанов, А. О. Шевченко Інтенсифікація виробництва сухих тваринних кормів з метою удосконалення обладнання	174
30	Р.В. Куш Суміші з борошна зернових для посічених напівфабрикатів	176
31	В.О. Жук, І.М. Артюх, І.І Шевченко Удосконалення технології реструктурованих шинок підвищеної біологічної цінності	178
32	А.І. Камишіна, О.А. Топчій М'ясо-рослинні паштети для аюрведичного харчування	180
33	В.В. Скуйбіда, А.В. Тимчук Особливості виготовлення ферментованих напоїв на комбінованій молочній основі	183
34	В.О. Жук, Т.М. Михавко, І.І. Шевченко Використання натурального барвника у складі реструктурованих шинок	185
35	В.М. Пасічний, М.М. Полумбрик, Ю.С. Гайдай Альтернативний спосіб приготування люля-кебабу	187
36	О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, А. Гуралевич Удосконалення технології реструктурованих шинок	189
37	Т.В. Пшенична, О.В. Грек Розроблення критеріїв вибору ягідної сировини в якості коагулянту	191

36. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТРУКТУРОВАНИХ ШИНОК

О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, А. Гуралевич

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

В останні роки асортиментний ряд продуктів із м'яса птиці постійно розширюється. Однак, реструктуровані шинки з м'яса птиці, які за виглядом та структурою схожі на вироби із суцільного м'яса і відносяться до класу делікатесних, ще не набрали достатньої популярності у споживачів. Тому є актуальним розроблення технології реструктурованих формованих продуктів із м'яса індиків. Виробництво реструктурованих продуктів дає можливість створювати рецептури заданого складу, так як дозволяє вносити в продукт добавки, які володіють хорошими функціонально-технологічними властивостями та високою харчовою цінністю.

У науковій роботі було запропоновано виробництво шинок з м'яса індиків. Розроблені шинки являють собою реструктуровану структуру, яка складається з шматочків індичатини у м'ясному фарші. Адгезійні властивості м'ясного фаршу забезпечуються наявністю мілко-подрібненого м'яса та тваринних білків СканПро. Вони нейтральні за смак, збільшують вихід та вміст білка у готових продуктах. Використання білків зменшує втрати при термообробці та робить продукти більше соковитими, покращує структуру та зменшує відділення вологи у вакуумній упаковці. Аналогом розробленого продукту є шинка варена «Куряча Особлива» першого сорту. ТУ У 10.1 – 00419880 – 113:2012 «Продукти формовані з м'яса птиці варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені. Технічні умови».

У виробництві шинок, внаслідок значного коливання технологічних характеристик сировини, для підвищення термостабільності грубодисперсної системи необхідне застосування методів і прийомів стабілізації текстури готового продукту з врахуванням нормованого максимально допустимого

виходу м'ясного соку у желе. В цих умовах важливим стає завдання підвищення технологічної функціональності м'ясного фаршу і застосування комплексів речовин - стабілізаторів гетерогенної системи.

Монолітність формованих продуктів залежить від ступеня адгезії. Зв'язуючими компонентами можуть виступати речовини, які входять в склад м'яса. Обробка м'ясного шару сіллю призводить до утворення липкого шару із солерозчинних білків на поверхні, які значно підвищують адгезію. Застосування фосфатів окрім покращення технологічних властивостей також призводить до підвищення зв'язаності і адгезивності компонентів м'ясних систем. При введенні фосфатів відбувається додаткове екстрагування солерозчинних білків, а за рахунок їх коагуляції при термообробці продукт набуває монолітної структури.

В науковій роботі в якості структуроутворювальних компонентів, використовували тваринний білок СканПро та фермент трансглютаміназу, яка є ферментом, що «зшиває» білки, утворюючи ковалентні зв'язки між амінокислотами L-глутаміном і L-лізином.

Зв'язки утворюються як в середині молекули, так і між окремими молекулами білка. Трансглютаміназа є стабільною і ефективною при рН 6,0 і температурі 45⁰С. Максимальна ефективність при достатній стабільності забезпечується при температурі 50⁰С. При температурі 60⁰С фермент інактивується через 10 хвилин, тому відноситься до допоміжних компонентів. Використання тваринних білоквмісних структуроутворювачів та ферменту трансглютамінази у технології реструктурованих шинок з м'яса індиків дало змогу забезпечити щільну монолітну структуру продукту.

Список літератури

1. Кишинько І., Донець О., Крижова Ю., Михайлик В., Термічна стабільність реструктурованих шинок з високою біологічною цінністю / Продовольча індустрія АПК. - 2014. - № 5. - С. 18-22.

2. Гашук О.І., Москалюк О.Є., Іценко К.І. Удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів /Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної

конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», НУБ і П України 17-18 квітня 2019 р. – С. 131.

УДК :637.334.2

37. РОЗРОБЛЕННЯ КРИТЕРІЇВ ВИБОРУ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ В ЯКОСТІ КОАГУЛЯНТУ БІЛКІВ МОЛОКА

Т.В. Пшенична, О.В. Грек

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Для забезпечення збалансованого харчування розробляються нові молочні продукти, що містять крім традиційних складових ягідну сировину, яка є носієм вітамінів, макро- і мікроелементів та інших, незамінних для нормального функціонування організму, речовин зі здатністю покращувати споживчі властивості виробів [1]. В сучасних умовах виробництва однією з тенденцій щодо підвищення ефективності отримання білкових продуктів та забезпечення конкурентоспроможності продукції є максимально повне використання всіх білкових складових молока під час його переробки. Комплексне виділення білків молока може бути досягнуто термокислотою коагуляцією [2] із застосуванням в якості коагулянту ягідної сировини різного ступеня оброблення.

Для вибору ягідної сировини, придатної до використання в якості коагулянту при термокислотному осадженні білків молока, запропоновано ягідні культури, які розповсюджені на території України і традиційно використовуються в раціоні харчування населення. Це такі культури, як чорна та червона смородини, малина, калина, брусниця, журавлина, чорниця, ожина, горобина та ін.

Розробка продуктів на молочній основі з ягідною сировиною є актуальною для використання функціонально-технологічних властивостей ягід