

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

	білків молока	
38	А.М. Холод, В.М. Пасічний, О.О. Савчук Удосконалення технології м'ясних хлібів з використання природніх антиоксидантів	193
39	О.О. Красуля, В.П. Олінчук Вплив білкових концентратів на біологічну цінність плавлених сирів	196
40	М.Д. Верченко, О.А. Топчій Поліфункціональна добавка для м'ясних паштетів	198
41	О. І. Гащук, О. Є. Москалюк, А.О. Солод Удосконалення технології сосисок з використанням білково-жирової емульсії на основі курячого жиру	200
42	К.В. Овсієнко, О.В. Грек Дослідження технологічних властивостей харчових волокон для використання в якості складових сироватко-вершкових сирів	202
43	О.О. Галенко, О.Б. Гасюк Перспективи використання олієвмісного насіння в м'ясопродуктах	204
44	В.П. Рудюк, В.М. Пасічний, Т.В. Толюпа, Д.Ю. Тарахтій Рецептури сирних продуктів, для використання у м'ясній промисловості	206
45	О.О. Галенко, В.М. Головачко Насіння льону в технолоіях м'ясопродуктів	208
46	І.М. Страшинський, Г.І. Гончаров, М.Г. Омельченко Використання гідроколоїдів в технології варених ковбас	210
47	О.О. Галенко, В.О. Дяченко Використання продуктів забою індиків в шинках	212
48	Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, І.Л. Артюх Перспективи використання сливового соусу для сосисок пастеризованих	214
49	О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, Д.Ю. Рибальченко Удосконалення сосисок з використанням цільної крові для спеціального харчування	216
50	О.О. Галенко, В.Ю. Шаповалов Насіння промислових конопель у м'ясопродуктах	218
51	В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Ю.В. Желуденко, І.А. Омельченко Натуральні і штучні оболонки для варених ковбас	220
52	Т.С. Нікішина, І.І. Шевченко Особливості формування структури стейків за допомогою ферменту трансглютамінази	222
53	О.О. Галенко, С.М. Шулер Використання різних промивних рідин та органічних кислот в виробництві сурімі подібних матеріалів	224
54	Л.В. Страшинська Проблеми розвитку вітчизняного ринку молока і молочних продуктів	226

41. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОСІСОК З ВИКОРИСТАННЯМ БІЛКОВО-ЖИРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ НА ОСНОВІ КУРЯЧОГО ЖИРУ

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

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

При внесенні жирів безпосередньо у м'ясну фаршеву емульсію вони обумовлюють появу у готовому продукті таких дефектів консистенції, як розмазуваність, липкість. Малоцінні жири містять велику кількість насичених жирних кислот, тому при кімнатній температурі вони достатньо тверді, що ускладнює їх емульгування. З метою нейтралізації перерахованих недоліків і з метою більш широкого використання низькофункціональних жирів, доцільним є попереднє виготовлення білково-жирової емульсії (БЖЕ) з наступним введенням її до складу м'ясних фаршевих систем. Емульсії здатні стабілізувати у своєму складі жир та усувати крупчасту текстуру жиру в готовому продукті. Найбільш ефективно використання функціональних білків тваринного походження досягають за умови їх попередньої гідратації, приготування білково-жирової емульсії.

Для дослідження функціонально-технологічних показників БЖЕ на основі білку СканПро Т 95 емульсію готували холодним та гарячим способами, згідно з рецептурами у таблиці 1.

Таблиця 1 - Рецептура білково-жирової емульсії

Назва компонента	Кількість інгредієнта, кг	
	Холодний	Гарячий
Білок СканПро Т 95	1,0	4,0
Жир курячий	8,0	25,0
Вода	8,0	25,0

Гарячий спосіб: 25 частин курячого жиру, попередньо подрібненого на вовчку з діаметром отворів 2..3 мм, завантажували у блендер і подрібнювали до однорідної маси. Потім завантажували одну частину білка СканПро Т 95, масу перемішували і заливали 25 частинами гарячої води з температурою 75 °С та

обробляли до отримання однорідної еластичної емульсії.

Холодний спосіб: 8 частин курячого жиру, попередньо подрібненого на вовчку з діаметром отворів 2..3 мм, завантажували у блендер і подрібнювали до однорідної маси. Потім завантажували одну частину білка СканПро Т 95, масу перемішували і заливали 8 частинами теплої води з температурою 30 °С і обробляли до отримання однорідної еластичної емульсії.

Після проведення експерименту було визначено вологозв'язувальну здатність емульсій та їх стійкість. Отримані дані представлені у таблиці 2, вони свідчать про те, що БЖЕ, приготована за технологією холодного способу, має більшу стійкість та здатна краще зв'язувати вологу, на відміну від БЖЕ, приготованої за технологією гарячого способу.

Таблиця 2 - Функціонально-технологічні показники БЖЕ

Назва показника	Холодний спосіб	Гарячий спосіб
ВЗЗ, % до загальної вологи	89,3±0,7	87,8±0,4
СЕ, %	82,0	66,0

Висновок. Дослідження показали, що виробництво БЖЕ за холодним способом дозволить отримати емульсію з хорошими функціонально-технологічними показниками: ВЗЗ – 92,3%, СЕ – 88,0 %.

Список літератури

1. Розроблення м'ясних продуктів для спеціального харчування / Гащук О.І., Москалюк О.Є. Грищенко А. Гуралевич А. //Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: Матеріали I Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. - С. 29-30.

2. Розроблення рецептур м'ясних продуктів для дитячого харчування лікувально-профілактичної дії / Гащук О.І., Москалюк О.Є, Сімонова І. І // X Международная научно-практическая конференция «Topical issues of the development of modern science» 4-6 июня 2020 г. София, Болгария. – с.214-223.