

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

**УДК 637.5**

## **49. УДОСКОНАЛЕННЯ СОСІСОК З ВИКОРИСТАННЯМ ЦІЛЬНОЇ КРОВІ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ**

**О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, Д.Ю. Рибальченко**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна*

До продуктів спеціального призначення відносять дієтичні, лікувально-профілактичні, геродієтичні продукти харчування, продукти харчування для дітей, спортсменів, космонавтів, людей, які працюють в екстремальних умовах.

До дієтичного, профілактичного харчування або дієтотерапії відносяться продукти харчування, які застосовуються при різних захворюваннях, які в комплексі з лікувальними заходами сприяють відновленню життєвих функцій організму хворого.

Необхідність задоволення зростаючих потреб споживачів у якісних і різноманітних спеціальних продуктах вимагає від виробників розширення сировинної бази.

Метою роботи є дослідження впливу продуктів переробки крові на якісні показники сосисок спеціального призначення. При розробленні рецептури сосисок, обрано м'ясо індиків, білок крові Глобін Verro Gel 95 HV у складі білково-жирової емульсії (БЖЕ) та цільну кров з метою підвищення вмісту заліза у продукті для профілактики та лікування анемії. Контрольним зразком були сосиски «Малюк», виготовлені згідно ТУ У 15.1-30183690.014-2003 «Вироби ковбасні варені та паштети для дитячого харчування з харчовими домішками фірми «Віберг» (Австрія)».

За результатами попередніх досліджень встановлено, що оптимальним є використання БЖЕ у кількості 40% до маси фаршу. Подальші експерименти були направлені на оптимізацію органолептичних показників рецептур сосисок різної кількості цільної крові.

Розроблені рецептури модельних м'ясних фаршевих систем представлено у таблиці.

## Рецептури модельних м'ясних фаршевих систем

Назва сировини	Маса сировини, кг							
	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Зразок 6	Зразок 7
Яловичина жилована 1 с	50,0	-	-	-	-	-	-	-
Свинина жилована н/ж	42,0	-	-	-	-	-	-	-
М'ясо птиці	-	52,0	47,0	45,0	42,0	40,0	37,0	34,0
БЖЕ	-	40,0	40	40	40	40	40	40
Кров цільна	-	-	5,0	7,0	10,0	12,0	15,0	18,0
Молоко сухе цільне	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Меланж яєчний	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Кількість води (льоду) в %, л	32	-	-	-	-	-	-	-
Прянощі в г на 100 кг несоленої сировини:								
Сіль харчова	2200	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Перець чорний	-	100	100	100	100	100	100	100
Нітрит натрію, мл	120	-	-	-	-	-	-	-

При органолептичному дослідженні м'ясних систем, встановлено, що використання білка Глобін Verro Gel 95 HV краще впливає на консистенцію продукту порівняно з контрольним зразком. Часткова заміна м'ясної сировини у фарші на цільну кров сприятливо впливає на колір продукту (зразок № 2 і №3). Але у зразках № 5, № 6 та № 7 із збільшенням кількості крові спостерігається погіршення органолептичних показників.

За результатами експериментальних досліджень органолептичних показників модельних фаршів встановлено, що додавання до фаршу БЖЕ на основі білка Глобін Verro Gel 95 HV у кількості 40 % до маси фаршу та цільної крові – 5 та 7% дозволить отримати фаршеву систему з хорошими якісними характеристиками.

### Список літератури

1. О. І. Насчук, О. Е. Moskalyuk, А. У. Guralevich Development of special purpose sausage recipes based on blood processed products /Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і науково-педагогічних працівників, 16 червня 2020 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. с. 127-130.