Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі»

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

24 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

Інноваційні технології та перспективи розвитку м’ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 156 с.

ISBN 978-966-612-243-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м’ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій, спільно з журналом «Мясной бизнес», Інститутом продовольчих ресурсів, НААН України, ТОВ «АККО Інтернешнл»

Проведення конференції направлене на обговорення питань розвитку ресурсів м'ясо переробної галузі, впровадження інноваційних технологій на м'ясопереробних підприємствах, обміну думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м’ясопереробної галузі, налагодження шляхів співпраці наукових установ з м'ясопереробними підприємствами.

В програмі і матеріалах конференції представлено світовий та регіональний ринок м’ясної галузі, тенденції, інновації, перспективи його розвитку, аналіз нормативного регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса, актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі, використання нетрадиційної сировини в технологіях продуктів галузі, інноваційні технології перероблення допоміжної, кормової і технічної сировини галузі, складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі.

.

Рекомендовано Науково технічною радою НУХТ
Протокол №1 від «24» вересня 2020 р.

© НУХТ, 2020

УДК 664.933.8
Гащук О.І., к.т.н., доцент, **Москалюк О.Є. ,** к.т.н., **Рибальченко Д.**
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

16. ДОСЛІДЖЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВАРЕНИХ КОВБАС З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРОВІ

Вступ. Необхідність задоволення зростаючих потреб споживачів у якісних і різноманітних спеціальних продуктах вимагає від виробників розширення їх компонентного складу. З цією метою було проведено дослідження впливу продуктів переробки крові на якісні показники сосисок оздоровчо-профілактичного призначення.

Актуальність теми.При переробці крові виділяють плазму крові та глобін. Плазма крові як білковий продукт містить до 80% білка, глобін крові – 95% білка. Білки на основі глобіна крові рекомендується застосовувати для стабілізації м'ясних систем з високим вмістом жиру. Їх додають для заміни м'ясної сировини, зберігаючи при цьому біологічну цінність і високу органолептичну оцінку продукту. Однак рівень їх використання обмежений кількістю до 1%, внаслідок чого при більших закладках вони можуть надавати продукту характерного присмаку, небажаного для багатьох споживачів.

Матеріали та методи.При розробленні рецептури сосисок оздоровчо-профілактичного призначення, обрано м'ясо індиків та використання білку крові Глобін Vepro Gel 95 HV у складі білково-жирової емульсії (БЖЕ) та цільну кров з метою підвищення вмісту заліза у продукті для профілактики та лікування анемії.

Результати та обговорення. За результатами досліджень встановлено, що оптимальним є використання БЖЕ у кількості 40% до маси фаршу.Щоб отримати продукт з оптимальними органолептичними і фізико-хімічними показниками при додаванні до сосисок різної кількості крові, було розроблено сім рецептур.Контроль – 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 досліджень органолептичних, фізико-хімічних і структурно-механічних показників розроблених рецептур сосисок спеціального призначення вствновлено, що найбільш придатним є додавання цільної крові у кількості 5-7%.

Результати розрахунків КРАС, БЦ та коефіцієнту утилітарності амінокислотного складу зразків із вмістом крові 5 і 7 %представлені у таблиці.Збалансованість незамінних амінокислот за співвідношенням до фізіологічно необхідної норми чисельно характеризується коефіцієнтом утилітарності (U), який в ідеальному випадку дорівнює 1.

Показники біологічної цінності готового продукту

Показники	Контроль	Зразок із вмістом крові 5 %	Зразок із вмістом крові 7 %
КРАС,%	43,41	42,67	38,88
БЦ,%	55,44	57,33	61,12
Коеф. утилітарності АК складу, U	0,35	0,49	0,52

Висновок. За результатами досліджень органолептичних, фізико-хімічних і структурно-механічних показників розроблена рецептура сосисок профілактичного призначення з додаванням цільної крові у кількості 7% до маси фаршу. Значення коефіцієнта утилітарності білка становить 0,52, біологічна цінність – 61,12%.

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 І Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020.-С.29-30.