

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

конопляного борошна) $0,0141 \pm 0,0001$ і $0,0273 \pm 0,003$ % J_2 відповідно. Дана тенденція зберігалася до кінця терміну зберігання варених ковбас.

Висновок. Таким чином, введення в рецептуру варених м'ясомістких ковбас борошна із обрубленого конопляного насіння дозволяє уповільнити окислювальне псування виробів і запобігти накопиченню продуктів перекисного окислення ліпідів. Це в свою чергу сприяє збереженню високої споживчої якості харчової продукції.

Список літератури

1. Божко Н.В., Тищенко В.В., Пасічний В.М., Ревенко Р. Білоквісна сировина регіонального виробництва у технології м'ясомісткої варено-копченої ковбаси./ Технічні науки і технології. 2019. № 2 (16). С.145-153.

2. Тищенко В.І., Божко Н.В., Балаклейська Д.М. Дослідження ФТВ комбінованого фаршу варено-копчених ковбас при додаванні протеїну із насіння коноплі. //Шляхи розвитку науки в сучасних кризових умовах: тези доп. І міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 28-29 травня 2020 р. Дніпро, 2020. Т.2. С.434-437.

3. Smeriglio, A., Galati, E. M., Monforte, M. T., Lanuzza, F., D'Angelo, V., Circosta, C. (). Polyphenolic compounds and antioxidant activity of cold-pressed seed oil from finola cultivar of Cannabis Sativa L. *Phytotherapy Research*, 2016, vol. 30, pp. 1298–1307. <https://doi.org/10.1002/ptr.5623>.

4. Crescente, G., Piccolella, S., Esposito, A., Scognamiglio, M., Fiorentino, A., Pacifico, S. Chemical composition and nutraceutical properties of hempseed: An ancient food with actual functional value. *Phytochemistry Reviews*, 2018, vol. 17, pp.733–749.

5. Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М. Екстракт журавлини в технології варених ковбас з м'ясом водоплавної птиці. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького*. 2017. т 19, № 75. С. 106-109.

УДК 637.5

Страшинський І.М., к.т.н., доц., **Ришканич Р.О.**, магістрант

Національний університет харчових технологій

м.Київ, Україна

46. ВИКОРИСТАННЯ ПШЕНИЧНИХ ВОЛОКОН ЯК ЗАМІННИКА ЖИРУ У РЕЦЕПТУРІ ВАРЕНИХ КОВБАС НА ОСНОВІ М'ЯСА ПТИЦІ

Варені ковбаси – один з найпопулярніших м'ясних продуктів у світі. Вони, як правило, містять від 30 до 32% жиру, в залежності від сорту, що впливає на їх органолептичні показники. У останні роки інтерес споживачів до м'ясних страв із зниженим вмістом жиру зростає через такі ризики, як ішемічна хвороба серця та ожиріння, що виникають при споживанні тваринного жиру, який містить велику кількість насичених жирних кислот та холестерину [1]. Вчені усього світу проводять дослідження, завданням яких є визначення способів зниження вмісту жиру в цих м'ясних продуктах, паралельно застосовуючи замітники жиру або води та функціональні складові, а також мінімізувати зміни їх органолептичних показників. Прикладом таких заміників є колаген, харчові волокна та гідроколоїди [2]. Харчові волокна зазвичай отримують з їстівної частини рослин. Додавання харчових волокон до виробів із м'яса призводить до зміни фізико-хімічних властивостей. Відомо, що волокна, додані до харчових продуктів у значній кількості, абсорбують холестерин та жовчні кислоти та посилюють їх виведення з калом, знижують концентрацію холестерину в жовчі та попереджують виникнення холестеринових жовчних каменів, нормалізують ліпідно-вуглеводний обмін, збільшують час евакуації зі шлунку як рідкої, так і твердої їжі, таким чином наповнюючи шлунок та підтримуючи відчуття ситості [4]. У такий спосіб харчові волокна мають багатофункціональний вплив на організм людини, а також розширюють асортимент м'ясопродуктів зі зниженим вмістом жиру.

Куряча шкурка, що містить у своєму складі значну кількість колагену, має підвищену вологозв'язувальну здатність. З цієї причини курячу шкуру часто використовують у м'ясних продуктах зі зниженою кількістю жиру [3]. Більше того, вчені вивчали функціональні властивості гелю з желатиновими та пшеничними волокнами в якості замітника жиру. Однак, дослідження щодо використання курячої шкури, харчових волокон та водної суміші як жирозамінника в м'ясних продуктах обмежені, незважаючи на її потенціал. Тому метою даної роботи є проаналізувати властивості емульсій типу ковбас із використанням такої суміші, що містить курячу шкуру та харчові волокна як замітник жиру.

У якості основної сировини при виготовленні варених ковбас на основі м'яса птиці використано: філе куряче, курячу шкуру, свинячий жир. Пшеничне волокно містить у своєму складі 74 % целюлози, 26 % геміцелюлози та 0,5 % лігніну розміром частинок 500 мкм. Залежно від співвідношення курячого філе, розроблено два різних типи заміників: замітник 1 – куряча шкура: лід: волокна пшениці = 5: 3: 2; замітник 2 – куряча шкура: лід: пшеничне волокно = 3: 5: 2).

Таблиця 1. Рецептuri варених ковбас з урахуванням заміників жиру

Інгредієнти, %	Контроль	Кількість замітника 1, %				Кількість замітника 2, %			
		5	10	15	20	5	10	15	20
Філе куряче	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Лід	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Свинячий жир	20	15	10	5	-	15	10	5	-
замітник 1	-	5	10	15	20	-	-	-	-
замітник 2	-	-	-	-	-	5	10	15	20
Всього	100	100	100	100	100	100	100	100	100
NaCl (%)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Триполіфосфат натрію	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Нітрит натрію	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соєвий білок	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Глутамат натрію	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Чорний перець	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6

Висновки. Таким чином, у подальшому проведемо органолептичну оцінку та дослідження фізико-хімічних показників варених ковбас і реологічних властивостей фаршів та готових виробів.

Список літератури

1. M. Atashkar, M. Hojjatoleslami, L.S. Boroujeni The influence of fat substitution with κ-carrageenan, konjac, and tragacanth on the textural properties of low-fat sausage Food Sci. Nutr, 6 (2018), pp. 1015-1022
2. Пасічний, В. М., & Ястреба, Ю. А. (2013). Дослідження структурно-механічних властивостей гелів альгінатів для виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*, (15, № 1 (3)), 125-129.
3. J.H. Choe, H.Y. Kim, J.M. Lee, Y.J. Kim, C.J. Kim Quality of frankfurter-type sausages with added pig skin and wheat fiber mixture as fat replacers Meat Sci., 93 (2013), pp. 849-854
4. J.H. Choe, H.Y. Kim Effects of swelled pig skin with various natural vinegars on quality characteristics of traditional Korean blood sausages (Sundae) Food Sci. Biotechnol, 25 (2016), pp. 1605-1611