

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

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 301 с.

ISBN 978-966-612-242-4

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

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

© НУХТ, 2020

на якість;

– низький рівень конкурентоспроможності виробників молока і переробних підприємств.

Покращення ситуації в українській молочній галузі можливе за умови покращання якості виробленого в країні молока-сировини, яке можна отримати лише від сільськогосподарських товаровиробників. Всі спроби забезпечити цивілізовану систему заготівлі молока або створити мережу різних кооперативів за весь час трансформації вітчизняного агропродовольчого сектора завершилися негативно. Отже, єдиний можливий шлях розвитку вітчизняного молочного сектору – це еволюційний процес збільшення виробництва молока високої якості в сільськогосподарських підприємствах і поступова відмова від молока, отриманого від домогосподарств населення.

Список літератури

1. Висоцька І. Нові вимоги до безпечності та якості молока // Мир продуктів. 2019. №6. С.33–35.
2. Зайцева О. Тенденции рынка продуктов: от питания к впечатлениям // Мир продуктів. 2019. №4. С.14–16.
3. Кравченко Л. Будущее молочных продуктов // Мир продуктів. 2019. №6. С.28–32.
4. Кравченко Л. Залог успеха молочной отрасли – качественное молоко // Мир продуктів. 2019. №6. С.24–27.

УДК 637.5

55. ВИКОРИСТАННЯ БДЖОЛИНОГО МЕДУ В ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТОВАНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

І.М. Страшинський, О.В. Ромазан

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В якості функціональних продуктів в асортименті м'ясних виробів можна розглядати групу ферментованих м'ясопродуктів, які зберігають у

процесі виробництва нативні властивості сировини. До якісних ферментованих продуктів відносять сирокоччені та сиров'ялені ковбаси та продукти з м'яса.

Матеріали і методи. Важливу роль при виробництві сирокоччених та сиров'ялених ковбас відіграють дисахариди: сахароза (тростинний цукор), лактоза (молочний цукор) і рідше мальтоза, а також деякі олігосахариди (декстрини, суха крохмальна патока) [1].

Вуглеводи є поживним середовищем для молочнокислої мікрофлори і певною мірою добавками, що формують органолептичні властивості готового продукту.

Рівень їх внесення в фарш в залежності від виду ковбасних виробів становить від 0,2 до 3-4%. Вибір використовуваних при виробництві сирокоччених та сиров'ялених ковбас вуглеводів пов'язаний також з їх рівнем солодкості. Якщо солодкість цукрози прийнята за 100%, то у фруктози вона становить 170%, у глюкози – 75%, у галактози – 70%, а у лактози – від 20 до 40% і лактулози – від 48 до 62%. Ця обставина значною мірою зумовила виключення фруктози з рецептур м'ясних продуктів, обмежила внесення сахарози на рівні 0,1-0,5% і в той же час дозволила використовувати лактозу в технології ферментованих ковбас в більш високих концентраціях – до 0,7-1,0%, а в окремих випадках до 2-3% без істотної зміни смаку.

Результати. Нами розглянуто можливість використання бджолиного меду в технології ферментованих м'ясних продуктів. За хімічним складом мед містить ряд компонентів. У ньому присутні: вуглеводи (70-80%), завдяки чому 100 г бджолиного меду на 10% забезпечують добову потребу дорослої людини в енергії; вода (до 20%); білки (0,3-0,4%); амінокислоти та інші органічні, а також неорганічні кислоти; мінеральні речовини, вміст яких в 100 г меду невеликий, проте забезпечує добову потребу в міді і цинку на 4%, в калії, залізі і марганці на 6,6%, в кобальті на 25%; ферменти меду; декстрини (вуглеводи, які утворюються при ферментативному розщепленні крохмалю); вітаміни В₁, В₂, В₃, В₆, РР, Н, С; фітонциди, ароматичні речовини і безліч інших різних речовин [2].

Проводяться дослідження щодо визначення концентрації бджолиного меду для заміни цукру в сирокочених та сиров'ялених ковбасах. Збільшення в рецептурі частки бджолиного меду впливає на показник активної кислотності як в фарші, так і протягом всього технологічного процесу. Бджолиним медом цілеспрямовано регулюють показник рН, використовуючи це при необхідності як додатковий технологічний бар'єр. При збільшенні масової частки бджолиного меду в рецептурі процес дозрівання-сушки скорочується, процес ферментації протікає швидше.

Висновок. Використання меду в технології сирокочених та сиров'ялених ковбас збільшить біологічну цінність виробів, зменшить терміни дозрівання ковбас, а також буде сприяти більш якійсній і швидшій ферментації.

Список літератури

1. Стартовые культуры для стандартизации производства / Новое мясное дело. – 2017. – №2. – С.34-36.
2. Богданов, С. Свойства меда / С. Богданов // Пчеловодство, 2010. – №8. - С. 40-42.

УДК 637.5

56. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Д.О. Мороз, В.М. Пасічний, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Збільшення попиту населення на продукти здорового харчування ставить перед спеціалістами м'ясної промисловості задачі, пов'язані з формалізацією рекомендацій до м'ясних виробів з вдосконаленим складом та мінімізацією використання харчових добавок штучного походження. М'ясні продукти володіють високою харчовою цінністю, що визначається вмістом білків, жирів, біологічно активних речовин, поліненасичених жирних кислот, незамінних амінокислот, вітамінів групи В, макро- та мікроелементів та ін.