

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



III МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«Інноваційні технології та перспективи
розвитку м'ясопереробної галузі»

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 жовтня 2022р.

КИЇВ НУХТ 2022

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.–К.:НУХТ,2022р.–169с.

ISBN978-966-612-285-1

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 і присвячена 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку харчової промисловості та крафтових виробництв, зокрема в м'ясопереробній галузі та переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясопереробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини та продукції в харчовій галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки т аменеджменту індустрії гостинності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ, регіональних крафтових і високопродуктивних виробництв для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції, інновації, перспективи м'ясопереробної галузі та харчових виробництв різної продуктивності в сфері гостинності та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN978-966-612-285-1

© НУХТ, 2022

УДК 637.5

45. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АНАЛОГІВ СИРУ У КОВБАСНОМУ ВИРОБНИЦТВІ

В.П.Рудюк, аспірант, **В.М. Пасічний**, д.т.н., професор

Національний університет харчових технологій(НУХТ), м. Київ, Україна

М'ясна та молочна промисловість є галузями харчової промисловості, які забезпечують населення України харчовими продуктами переважно на основі білоквмісної сировини тваринного походження. Таким чином м'ясні та молочні продукти повинні входити в достатній кількості до раціонів харчування та відповідають за його повноцінність.

Поєднання даних продуктів та сировинних компонентів тваринного походження є основою харчування в багатьох країнах та урізноманітнює страви багатьох кухонь світу [1]. Оскільки продукти виготовлення на підприємствах вищесказаних галузей є соціально значимими для кожної країни та регіону світу, розроблення нових та вдосконалення набутих технологій не втрачатимуть актуальність.

Асортимент, ціни та кількість споживання на душу населення м'ясних та молочних

продуктів, є певним індикатором соціально-економічного стану населення. Тому важливим є розроблення рецептур та технологій, які дозволятимуть, навіть у кризових ситуаціях, максимально забезпечувати населення продуктами з високою енергетичною та біологічною цінністю.

В силу нестабільної ситуації у світі, яка триває останні декілька років, все більшої актуальності набувають ресурсозберігаючі технології із відновлених видів сировини, направлені на раціональне використання супутніх продуктів м'ясопереробної галузі[2]. Дефіцит певних видів продовольчих компонентів, обірвані логістичні ланцюги примушують шукати рішення, які дозволятимуть максимально оптимізувати виробництво для роботи в автономному режимі і використовувати весь спектр сировини, яка дозволяє забезпечити повноцінність продукції, що виробляється. В тому числі на сировині тривалого зберігання, яка не потребує особливих умов для складування та подальшої переробки.

Для підвищення біологічної, енергетичної цінності та покращення основних споживчих властивостей різних продуктів, часто використовують молочні продукти, в тому числі, сухі молочні концентрати. У м'ясних виробках, використання продуктів переробки молока дозволяють покращити структурно-механічні, функціональні та органолептичні якості готового продукту.

Використання сирів та сирних продуктів у ковбасних виробках, зокрема сосисках, сардельках, варених та напівкопчених ковбасах є досить поширеним. Дані продукти користуються чималою популярністю у споживачів, та присутні у асортиментному ряді більшості виробників м'ясних виробів. Виготовлення даного виду продукції вимагає використання додаткової виробничої одиниці, для виготовлення сирів та окремо для виготовлення готових ковбасних виробів, що в свою чергу передбачає додаткові витрати на логістику та зберігання.

Ринок аналогів сиру особливо розвинений у США. Стимулом до розвитку цієї продукції стала нижча собівартість порівняно з сиром виготовленим за класичною рецептурою.

Для виробництва аналогів сиру можуть використовуватись додаткові компоненти, клітковина, гідроколоїди, модифіковані крохмалі прянощі та функціональні препарати, які дозволяють регулювати необхідні структурно-механічні показники фабрикатів для подальшого їх використання в технологіях м'ясних і м'ясомістких продуктів. Однак для забезпечення біологічної повноцінності даних продуктів важливо достатній рівень протеолітичної доступності білкового складу даних виробів і наявності в системі білків тваринного походження.

Одним із видів білкових поліпшувачів частіше всього для сирних продуктів виступатимуть сухі молочні концентрати [3].

Аналоги плавленого сиру є прикладом продукту, в якому заміна одного чи кількох інгредієнтів іншими не викличе технологічних проблем.

Таким чином, така зміна рецептури дозволяє знизити собівартість продукції та отримати продукт з достатньою кількістю поживних речовин, що повністю відповідатиме очікуванням споживачів.

Тенденції, які спостерігаються в розробці нових рецептур, пов'язані зі змінами темпу життя та харчових звичок населення, що викликає потребу виготовлення продуктів, із демократичною ціною політикою та максимальною енергетичною цінністю [4].

Література

1. Матішак, Ю. І., Сучасний стан та перспективи розвитку молочної галузі України. //Вісник соціально-економічних досліджень, 2015, №3 (58), 137-143.
2. Пасичный, В. Н., Проблема белка или проблема качества пищи // Мясной бизнес, 2004, № 2, Ч.1, 12-18.
3. Shaw M., Cheesesubstitues: threatoropportunity? //SocietyDairyTech, 1984, 37, 27-35/
4. Cernikova M., Bunka F., Pospiech M., Tremlova B., Hladka K., Pavlinek V., Brezina P., Replace-ment of traditional emulsifyingsaltsbyselected hydrocolloid sinprocessedcheeseproduction//Int. Dairy J. 2010, 20, 336-343.