

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»**
(«Реалії та перспективи м'ясопереробки»)

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

15 вересня 2021 р.

КИЇВ НУХТ 2021

28	Кочубей-Литвиненко О.В., <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	65
	Напрями практичного застосування електрофізичних способів оброблення в технологіях продуктів із сироватки молочної	
29	Паска М.З., д.в.н., Радзімовська О.В., <i>ЛДДФК ім. І. Боберського), м. Львів, Україна.</i>	67
	Обґрунтування використання нетрадиційної сировини в технології м'ясних продуктів у контексті гастротуризму	
30	Шевченко І.І., Жук В.О., <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	69
	Використання поліфункціональної композиції тваринних білків у складі реструктурованих шинок	
31	Бабанова О.І., Бабанов І.Г., <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	71
	Дослідження процесів теплової обробки ковбасних виробів в потоці при пульсуючій подачі робочої суміші	
32	Москалюк О.Є., Гащук О.І., Гуралевич А. Я. <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	73
	Розвиток м'ясного птахівництва як галузі тваринництва	
33	Хорунжа Т.О., аспірантка, Пасічний В.М., Рудюк В.П., аспірант <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	74
	Органолептичні властивості плодів соусів з додаванням сухої молочної сироватки та кремнезему	
34	Пасічний В.М., Маринін А.І., Храпачов О.В., <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	75
	Повторна пастеризації як спосіб подовження подовженим терміну зберігання ковбасних виробів вареної групи	
35	Galenko O.O., Kravchuk V.V., student, Medyanyk M.O., student <i>NUFT, Kyiv, Ukraine.</i>	77
	Meat products are made from poultry for special nutrition	
36	Galenko O.O., Shapovalov V.Y., student <i>NUFT, Kyiv, Ukraine.</i>	78
	Products of processing industrial hemp seeds for meat products technologies	
37	Шведюк Д.А., <i>НУХТ, м. Київ, Україна,</i> Пасічний В.М. <i>НУХТ, м. Київ, Україна,</i>	79
	Геречук А.М., <i>ПУЕТ, м. Полтава, Україна.</i>	
	Протеази мікробіологічного походження як регулятори автолізу м'ясної сировини	
38	Вербицький С.Б., Охріменко Ю.І. <i>Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна.</i>	80
	Національні стандарти щодо м'ясних продуктів: досягнення та актуальні проблеми	
39	Фурсік О.П., Страшинський І.М., <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	82
	Функціональні властивості соєвих ізолятів	
40	Гармаш Д. В., <i>НУХТ, м. Київ, Україна,</i> Пасічний В. М., <i>НУХТ, м. Київ, Україна,</i>	84
	Сенніков С.А., <i>University of Florida, Florida, US.</i>	
	Обґрунтування попередньої цільової ферментації та умов термічного оброблення продуктів з м'яса птиці	
41	Большак Ю.В., Маринін А.І., Святненко Р.С., <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	86
	Вплив металічного магнію на окисно-відновний потенціал води	
42	Фурсік О.П., Семенова А.Б. <i>ПрАТ «МХП», м. Київ, Україна,</i> Пасічний В.М. <i>НУХТ, м. Київ, Україна.</i>	87
	Інноваційні рішення харчової промисловості	
	МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК	89

УДК 637.5

Пасічний В.М., д.т.н., **Маринін А.І.**, к.т.н., **Храпачов О.В.**, к.т.н.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

34. ПОВТОРНА ПАСТЕРИЗАЦІЯ ЯК СПОСІБ ПОДОВЖЕННЯ ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМУ ЗБЕРІГАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ВАРЕНОЇ ГРУПИ

Розширення асортименту ковбасних виробів з подовженим терміном зберігання є одним з напрямів забезпечення ефективної логістики торгівельних мереж. Крім традиційних стерилізованих консервів в м'ясопереробній галузі поширюється виробництво ковбасних виробів з більш тривалим терміном зберігання з використанням елементів активного пакування.

При цьому акценти щодо збільшенню часу зберігання направлені не тільки на забезпечення мікробіологічної стабільності виробів, а й забезпечення більшої бар'єрності пакувальних матеріалів, підбору рецептурних інгредієнтів, типу пакування, умов повторної пастеризації.

Завдяки використанню сучасних полімерних матеріалів в торгівельних мережах все більше з'являється ковбасних виробів, які мають термін зберігання який практично не відрізняється від консервованих продуктів і є набагато більшим ніж у ковбасних виробів традиційного асортименту.

Це досягається завдяки використанню повторної пастеризації.

Подовження терміну придатності до споживання може бути досягнуто за допомогою використанню хімічних, біохімічних і фізичних методів впливу на сировину, підвищеним вимогам до організації санітарної безпеки виробництв, що дозволяє виробляти продукцію з подовженим терміном зберігання [1, 2], завдяки повторній пастеризації.

Важливим для цих продуктів є також підвищення рівня збалансованості не тільки білкового, а й жирнокислотного складу [3, 4]. Нажаль споживач на українському ринку не має широкого вибору м'ясних продуктів тривалого зберігання, які можна віднести до фортифікованих продуктів, збагачених макро- та мікроелементним складом [5]. Ому одним з напрямків розширення асортименту продуктів тривалого зберігання є пошуку шляхів для збагачення харчових продуктів мікроелементами зі збереженням високих технологічних показників продуктів [6].

Метою досліджень було обґрунтування способу подовження терміну зберігання з використанням елементів «активного пакування» для ковбасних виробів зі збалансованим по складу нутрієнтів продуктам.

Відповідно до мети досліджень підібрано рецептури ковбасних виробів вареної групи вищого та першого сорту, які піддаються в процесі виготовлення повторній пастеризації. Для підвищення якості ковбасних виробів процес пастеризації оптимізовано для досягнення ефектів зниження ризиків псування завдяки використанню елементів «активного пакування» [7].

Висновки. Отримані результати та проведене математично статистичне прогнозування дозволяє визначити критичні фактори для забезпечення мікробіологічної стабільності і стабільності до псування жирнокислотного складу ковбас вареної групи.

Література

1. Іванов С. Ефективність білоквмісних та безбілкових наповнювачів у технологіях м'ясних та м'ясомістких продуктів / Сергій Іванов, Василь Пасічний // Наукові праці НУХТ. – 2012. – №42. – С.107-111.
2. Пат. 70714 А Україна, МПК А 23 L 1/31. Білково-жирова емульсія з кров'ю / Пасічний В.М., Сабадаш П.М., Кремешна І.В., Жук І.З.; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. – № 20031212348; заявл. 25.12.2003; опубл. 15.10.2004, Бюл. №10, 2004.
3. Howe P, Meyer B, Record S, Baghurst K. Dietary intake of long-chain omega-3 polyunsaturated fatty acids: contribution of meat sources, *Nutrition*. 2006 Jan;22(1):47- 53. Epub 2005 Nov 14. doi: 10.1016/j.nut.2005.05.0099
4. J.D. Wood, M. Enser, A.V. Fisher, G.R. Nute, P.R. Sheard, R.I. Richardson, S.I. Hughes, F.M. Whittington., Fat deposition, fatty acid composition and meat quality: A review *Meat Science* 78(4):343-58 April 2008, doi: 10.1016/j.meatsci.2007.07.019.
5. Пасічний В.М. Внесення колагеновмісних сумішей в фаршеві системи / В.М. Пасічний, М.М Полумбрик //Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З.Гжицького, Технічні науки . Серія «Харчові технології» Частина 4 -2016 р. Том 18 , №2(68)-с.150-152.
6. Pasichniy, V. M., & Polumbryk, M. M. (2016). Collagen containing mixtures impact on sensory properties of chicken forcemeat systems. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies*, 18(2 (68)), 150-152.
7. Pasichnyi, Vasyi and Shevchenko, Oleksandr and Khrapachov, Oleg and Marynin, Andriy and Radzievskaya, Irina and Matsuk, Yuliia and Geredchuk, Alina and Kuligin, Mikhail, Substantiating the Optimized Shelf Life of Pasteurized Sausages With the Elements of Active Packaging (August 26, 2020). *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(11 (106)), 46-54. doi: 10.15587/1729-4061.2020.209588, Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3725036>