

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

88

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

Квітень – Травень 2022 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2022

88 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April – May, 2022. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 88 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies
recommends for printing, Protocol № 10, 26.05.2022*

© NUFT, 2022

Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", Квітень – Травень 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – Ч.1. – 330 с.

Видання містить матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергота ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 10 від 26 травня 2022 р.

© НУХТ, 2022

47. Використання комплексу β -циклодекстрину з йодом в складі м'ясних кулінарних виробів

Христина Чебаненко, Дар'я Мороз, Василь Пасічний,
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Проблема фортифікаційного збагачення харчових продуктів на даний момент є однією з найважливіших завдань харчової промисловості, зокрема і забезпечення м'ясопродуктів йодом в доступній термостійкій формі.

Попередньо було досліджено, що синтезований комплекс β -циклодекстрину з йодом, який має здатність покращувати йодний статус в організмі людини при споживанні м'ясопродуктів [1-3].

Матеріали і методи. Для розширення асортименту продукції на м'ясній основі та дослідження їх властивостей було досліджено напівфабрикати кулінарні з різних видів м'яса з використанням кулінарних соусів соусі з додаванням та без комплексу β -циклодекстрину з йодом.

Результати. Для порівняння та визначення кращого за своїми властивостями дослідних продуктів були внесені деякі зміни до рецептур, в яких варіювали склад основної м'ясної сировини.

Рецептури від базової відрізнялися типом м'яса та наявністю або відсутністю молочних наповнювачів і білкового стабілізатора на основі колагеновмісної сировини.

При виготовленні напівфабрикатів кулінарних використовували різні типи теплового оброблення (варіння на пару, тушкування, а також бланшування в кулінарному соусі)

Отримані результати по залишковому вмісту йоду в складі кулінарних виробів на м'ясній основі, які піддавались різним типам теплового оброблення підтвердили високу термостабільність комплексу β -циклодекстрину з йодом, що підтверджує його потенційну можливість для використання в складі м'ясних кулінарних виробів, з різним типом теплового оброблення, для фортифікаційного збагачення м'ясопродуктів.

Висновок. Визначено відсутність негативного впливу внесення комплексу β -циклодекстрину з йодом на функціонально-технологічні показники кулінарних напівфабрикатів та його високу термостабільність при використанні в технологіях виробів кулінарних на м'ясній основі.

Література

1. Polumbryk, M. O., Kotljар, J. O., Omel'chenko, H. V., Polumbryk, M. M., & Pasichnyj, V. M. (2016). Vykorystannja kompleksu β -cyklodekstrynu z jodo m pry vyrobnyctvi varenyh kovbasnyh vyrobiv. *Naukovo-vyrobnychyj zhurnal «Harchova nauka i tehnologija*, 10(3), 45-49.
2. Polumbryk, M., Kravchenko, V., Pasichnyi, V., Omelchenko, C., & Pachitskaya, I. (2019). The effect of intake of sausages fortified with β -CD-I2 complex on iodine status and thyroid function: A preliminary study. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 51, 159-163. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 2019, 51, стр. 159–163
3. Polumbryk, M., Pasichnyi, V., Omelchenko, C., & Vyshnevskiy, O. (2017). Determination of structure and morphology of the cyclodextrins-iodine complexes. *Ukrainian food journal*, (6, Issue 1), 117-124.