

Міністерство освіти і науки України  
24-та секція за фаховим напрямком  
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»  
Наукової ради Міністерства освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



## МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової  
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення  
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*7-8 листопада 2017 р.*

КИЇВ НУХТ 2017

**Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції:** Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей 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 вченою радою НУХТ*  
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

## ЗМІСТ

### Секція 1.

#### Промислова біотехнологія, процеси та апарати харчової, мікробіологічної та фармацевтичної промисловості

1	<b>І.Г. Бабанов, А.О. Шевченко, В.О. Потапов, С.В. Прасол, С.І Ялинич</b>	15
	Модель кінетики тепломасопереносу в процесі НВЧ-обробки харчової сировини	
2	<b>О.М. Гавва, Л.О. Кривопляс-Володіна, А.В. Деренівська</b>	16
	Багатокритеріальний структурно-параметричний синтез функціональних модулів потоково-технологічних пакувальних систем	
3	<b>Т.О. Лісовська, А.В. Деркач, І.Я. Стадник</b>	17
	Моделювання системи змішувально-збивального процесу в технології бісквітного напівфабрикату	
4	<b>Т.П. Пирог, Л. Никитюк, І. Сидор, О. Палійчук, Н. Петренко</b>	18
	Антимікробна активність поверхнево активних речовин, синтезованих <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMB В-7241, <i>Rhodococcus erythropolis</i> IMB Ас-5017 і <i>Nocardia vaccinii</i> IMB В-7405 на промислових відходах	
5	<b>Т.П. Пирог, Н. Леонова, Т. Шевчук, Д. Гаврилкіна</b>	19
	Вплив умов культивування продуцентів поверхнево активних речовин <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMB В-7241, <i>Rhodococcus erythropolis</i> IMB Ас-5017 і <i>Nocardia vaccinii</i> IMB В-7405 на синтез фітогормонів	
6	<b>І. Пилипенко, Л. Пилипенко, Г. Ямборко, Є. Котляр, О. Ільєва</b>	20
	Наукові основи вдосконалення санітарного контролю безпеки харчової сировини і продуктів її переробки	
7	<b>В.Є. Шестеренко, І.Є. Изволенський, О.А. Мащенко</b>	21
	Оптимізація системи електропостачання при наявності вищих гармонік	
8	<b>О. Ю. Шевченко, А.І. Соколенко, К.В. Васильківський</b>	22
	Особливості процесів анаеробного бродіння	
9	<b>R. Svyatnenko, A. Marinin, V. Pasichnyi, O. Kochubey - Litvinenko</b>	23
	The study of elektrophysical processing impact on the amino – acid composition of whole milk	
10	<b>Т.Г. Мисюра, В.Л. Зав'ялов, Н.В. Попова, Ю.В. Запорожець</b>	24
	Математичний опис структури гідродинамічних потоків при віброекстрагування на основі комірчастої моделі	
11	<b>О.В. Бусигін, В.В. Захаров, В.Г. Мирончук, Ю.Г. Змієвський</b>	25
	Електродіаліз як спосіб демінералізації молочної сироватки	
12	<b>М.В. Якимчук, О.М. Гавва, С.В. Токарчук</b>	26
	Методологічні засади створення функціональних кластерів мехатронних модулів пакувального обладнання	
13	<b>О.Ю. Шевченко, А.І. Соколенко</b>	27
	Масообмін в процесах бродіння	
14	<b>М.В. Ніколишак</b>	28
	Модернізація одноярусної солодосушарки з метою механізації завантажувально-розвантажувальних операцій	
15	<b>В. Захаров, І. Білецька, Ю. Змієвський, В.Г. Мирончук</b>	29
	Озонування рідин молочної промисловості	
16	<b>В. В.Швець, О.В. Карпенко, А. Р.Баня, В. І. Лубенець, В. П. Новіков</b>	30
	Вплив поверхнево-активних продуктів біотехнології та їх композицій на посухостійкість пшениці озимої	

21	<b>Х. В. Липка, О.І. Гашук</b> Використання білоквісних функціональних добавок у технології шинкових консервів з м'яса птиці	112
22	<b>Н. Корх, С. Тетеріна, Г. О. Сімахіна</b> Вплив рослинної добавки на мікробіологічну безпеку м'ясних виробів	113
23	<b>У.Г. Кузьмик, Н.М. Ющенко, В.М. Пасічний, І.М. Миколів</b> Визначення вмісту біологічно активних речовин композицій прянощів для кисломолочних паст	114
24	<b>Л. В. Пешук, О.О. Заболотня, Т. М. Іванова</b> Дослідження фізико-хімічних характеристик м'яса птиці механічного обвалювання промитого харчовими органічними кислотами	115
25	<b>А. Деркач, О.І. Гашук</b> Розширення асортименту варених ковбасних виробів для дитячого харчування	116
26	<b>Н.В. Божко, Т.В. Омеляненко, В.М. Пасічний</b> Коригування стабільності ліпідів варено-копченої ковбаси з використанням екстракту розмарину	117
27	<b>О.П. Слободян, О.В. Безушко</b> Визначення ризиків при виробництві молочних консервів	118
28	<b>Н.В. Божко, Т.В. Омеляненко, В.М. Пасічний</b> Харчова та енергетична цінність м'ясомісткої варено-копченої ковбаси з м'ясом мускатної качки	119
29	<b>В. Безпалько, В. Дяченко, О. Галенко</b> Пастеподібні м'ясопродукти з продуктів переробки птиці	120
30	<b>О.Є. Москалюк, О.І. Гашук, Д. Литвиненко</b> Перспективи створення м'ясних продуктів збагачених функціональними компонентами	121
31	<b>Н.П. Суходольська, В.М. Іщенко, О.В. Кочубей-Литвиненко</b> Пошуки маркерів детектування фальсифікатів питних видів молока поєднанням аналітичних та хемометричних методів	122
32	<b>О. Вернигора, М. Бойченко, І.М. Страшинський, В.М. Пасічний</b> Використання бобів нуту в технології м'ясомістких консервів	123
33	<b>В. Богун, О. Галенко</b> М'ясні пасти для людей з підвищеними фізичними навантаженнями	124

#### Секція 5.

#### Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фрукто-овочевої

1	<b>О. Benderska, A. Bessarab, V. Schutyuk</b> Study of the use of edible powders tomato sauce technologies	129
2	<b>Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.С. Погарський, Т.А. Стуконоженко, Ю.П. Какадій</b> Вплив механеолізу на активацію важкорозчинних наноконкомплексів гетеро полісахаридів при розробці нанотехнологій рослинних добавок	130
3	<b>Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко</b> Функціональні зміни в організмі людини в екстремальних умовах та їх біокорегування компонентами харчових продуктів	131
4	<b>Н. К. Черно, Л. С. Гураль, О. О. Антіпіна</b>	132

При аналізі небезпечних чинників розглядають сировину, інгредієнти, допоміжні матеріали, параметри всього технологічного процесу виробництва згущених молочних консервів.

## **28. ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ М'ЯСОМІСТКОЇ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСОМ МУСКУСНОЇ КАЧКИ**

<sup>1</sup>Н.В. Божко, <sup>1</sup>Т.В. Омеляненко, <sup>2</sup>В.М. Пасічний

<sup>1</sup>Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

<sup>2</sup>Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

З розвитком сучасних технологій світове суспільство переорієнтовується на новий рівень сприйняття м'ясної продукції. Саме тому основними напрямками розвитку і трендами сучасної світової м'ясопереробної індустрії є виробництво екологічно безпечних продуктів зі збалансованим складом поживних і біологічних речовин.

В лабораторії кафедри технології молока і м'яса була розроблена і апробована рецептура м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси, до складу якої входить: м'ясо качки Мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкурки, Апроред.

Результати вивчення харчової та енергетичної цінності отриманого продукту наводяться в табл. 1.

**Таблиця 1. - Харчова та енергетична цінність м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси**

Найменування показника	Розроблена варено-копчена ковбаса «Сумська»	Денна норма для дорослої людини	Відсоток від денної норми
Білки, г/100 г	24,72	80	30,9
Жири, г/100 г	28,27	80	35,34
Енергетична цінність, кКал	352	2900	12,1

Як бачимо з таблиці, вміст білків в продукті становила 24,72 %, тобто 100 г ковбаси задовольнить потребу дорослої людини в білку на 30,9 %.

Вміст жиру у виробі досить високий і становить 28,27 %, що на 35,34 % задовольняє потребу дорослої людини в жирах, особливо у ненасичених жирних кислотах за рахунок м'яса качки Мускусної.

Енергетична цінність розробленої м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси становить 352 ккал, що задовольняє добову потребу в енергії на 12 %. Отже, можна зробити висновок, що розроблена рецептура м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси має високу харчову і біологічну цінність, що дозволяє включати її у раціони для людей різних верст населення.