



## **ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

## **ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*7 листопада 2023 р.*

**КИЇВ НУХТ 2023**

**Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції** : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2027 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – 337 с.

ISBN 978-966-612-303-2

Подано програму і тези матеріалів доповідей XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 23-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ*  
Протокол № 5 від «30» листопада 2023 р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-303-2

© НУХТ, 2023

23	<b>O.I. Haschuk, O.E. , Moskalyuk, E.A. Budarina, A.O. Linichenko</b> Meat and vegetable semi-finished products with high content of minerals	197
24	<b>I.O. Данилевич, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, А.І. Маринін</b> Застосування полімерних вакуумних плівок у технології Souse Vide <b>О.Б. Маслійчук, А.І. Трофімук</b>	199 203
25	Насіння білково-олійних культур – джерело функціональних компонентів у технології м'ясних посічених напівфабрикатів	205
26	<b>С.М. Мирошник, І. І. Шевченко</b> Удосконалення технології м'ясних заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці	207
27	<b>A.M. Kholod, V.M. Pasichnyi</b> Development of a recipe for meat breads with the addition of rennet cheese and oleoresins of nutmeg and black pepper	208
28	<b>Пасічник П. І.</b> Особливості логістики продуктів для HORECA	211
29	<b>Н. Ю. Романюк, Т. Г. Осьмак</b> Обґрунтування рецептурного складу морозива молочного з екстрактом кави	213
30	<b>В. Слободянюк, О.І.Гащук, О.Є Москалюк</b> Розробка м'ясних продуктів на подолання проблеми дефіциту мінеральних речовин в організмі людини	215
31	<b>Ю.В. Бірюк, М. Резніченко, О.А. Чернюшок</b> Можливості використання продуктів переробки рослинної і молочної сировини у технології м'ясних напівфабрикатів в тістовій оболонці	217
32	<b>В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна</b> Дослідження зміни вмісту вологи у заморожених напівфабрикатах	219
33	<b>М. Резніченко, Н.В. Ющенко, О.А. Чернюшок</b> Способи консервування м'ясної сировини	221
34	<b>В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна</b> Вплив способу гідратації рослинної сировини на активність води в напівфабрикатах	223
35	<b>О.А. Рагозін</b> Аналіз виробництва молочної продукції для HORECA	227
36	<b>Ю.Т. Коротка, В.М. Пасічний</b> Білки та амінокислоти в м'ясних снеках: вплив на спортсменів та активних людей	229
37	<b>С.М. Мирошник, І. І. Шевченко</b> Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини	231
38	<b>В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна</b> Вплив способу гідратації рослинної сировини на активність води в напівфабрикатах	233
39	<b>Л.П. Недорізанюк, С.Б. Вербицький, О.В. Франко</b> Вплив структуроутворюючих компонентів на структурно-механічні та органолептичні показники шинкових виробів з яловичини	235
40	<b>T.V. Pshenychna, V.I. Grek</b> Criteria for selecting local dairy and vegetable raw materials for protein products	

## 26. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

С.М. Мирошник, І.І. Шевченко

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

Проблема поєднання в складі м'ясних продуктах рослинної та тваринної сировини є досить складною. В результаті часткової заміни м'ясної сировини відбувається зміна функціонально-технологічних властивостей харчового продукту та його органолептичних показників. Тому при розробленні нових видів м'ясних продуктів, пропонуючи заміну м'ясної сировини не м'ясними інгредієнтами, необхідною умовою стає збереження саме органолептичних показників, котрі повинні відповідати традиційним, тобто звичним для споживачів.

Актуальність удосконалення технології заморожених м'ясних напівфабрикатів в тістовій оболонці із застосуванням нетрадиційної рослинної сировини може бути ефективним кроком до змін культури виробництва і споживання, та для поширення крафтових продуктів на внутрішньому та зовнішніх ринках. Інтерес до тваринних білків обумовлений перевагами комбінування м'ясної сировини з додатковими джерелами тваринного білку, що дозволяє збалансувати білкову складову м'ясних заморожених напівфабрикатів, знизити частину надлишку незамінних амінокислот, які не засвоюються організмом, і підвищити біологічну цінність, наблизивши її до потреб організму. Молочні білкові компоненти природно поєднуються з м'ясною сировиною, є хорошими емульгаторами, стабілізаторами структури та за своїми функціонально-технологічними властивостями наближаються до м'язових білків. Крім того, вони містять значну кількість мінеральних речовин, водорозчинних вітамінів (особливо тіаміну і рибофлавіну) молока і відрізняються від нього тільки більш низьким вмістом жиру і жиророзчинних вітамінів. Молочний білковий компонент казеїнат кальцію здатний покращити

текстуру, соковитість та ніжність начинки заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці.

В якості джерела харчових волокон до складу начинки напівфабрикатів у тістовій оболонці було запропоновано клітковину насіння льону, що володіє оздоровчо-профілактичними властивостями: очищує кишківник та активізує його діяльність, слугує їжею для корисних мікроорганізмів товстого кишківника, прискорює виведення з організму канцерогенних речовин, уповільнює процес травлення і максимізує виведення з організму холестерину. Додавання клітковини льону при виготовленні заморожених м'ясних напівфабрикатів в тістовій оболонці покращує їх жирнокислотний склад, завдяки високому вмісту омега-3 поліненасичених жирних кислот, підвищує вміст харчових волокон та мінеральний речовин.

З метою збагачення хімічного складу заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці та в якості антиоксиданту до складу начинки було запропоновано сік шпинату. Шпинат вважають основним сховищем фолієвої кислоти серед всіх інших продуктів. До його складу також входять необхідні для підтримки життєдіяльності людини нутрієнти: білки, жири, вуглеводи, харчові волокна, тощо. Отже, збагачення начинки заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці білковими, мінеральними речовинами та вітамінами казеїнату кальцію, клітковини насіння льону та соку шпинату дозволяє підвищити харчову цінність даної групи м'ясних напівфабрикатів та зробити більш привабливими їх органолептичні показники.

### **Список література.**

1. Tarte R. Ingredients in the production of meat products. Properties, functionality, applied / Tarte R., ed. - composition - translated from english - publ: ID Profession, 2015. - 464 pp.
2. I. Shevchenko, V. Zhuk, G.Polishchuk, T. Osmak Research of functional-technological properties of the protein complex and natural color in the composition of restructured ham products Food and Environment Safety, Volume XIX, Issue 1 – 2020 p. 76 – 83.