

**Міністерство освіти і науки України**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**II МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa  
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

*23-24 травня 2024р.*

**КИЇВ НУХТ 2024**

70	<i>Galenko O., Belinskyi O., NUFT, Kyiv, Ukraine, Meat products made from poultry meat for special nutrition at HoReCa</i>	171
71	<i>Цихановська І., Гетьман П., Навчально-науковий інститут “Українська інженерно-педагогічна академія” Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна, м. Харків, Україна ТОВМА Л., к.т.н., Колесник А, Національна академія Національної гвардії України (НАНГУ), м. Харків, Україна, Удосконалення технології м'ясних січених виробів шляхом введення комплексної харчової добавки на основі наночастинок оксидів заліза (НЧ <math>FeO \times Fe_2O_3</math>) та макроводоростей ламінарія (<i>LAMINARIA SP.</i>) і вакаме (<i>UNDARIA PINNATIFIDA L.</i>)</i>	172
72	<i>Антонів А., НУБіП України, м. Київ, Україна; Адамчук Л., НУБіП України, ННЦ «Бджільництва імені П.І. Прокоповича», м. Київ, Україна; Topal E., (İzmir FCLD), İzmir, Republic of Turkey, Застосування технології sous-vide під час виробництва м'ясних снєків.</i>	176
73	<i>Пасічний В., Шубіна Є., Михавко Т., НУХТ, Київ, Україна, Актуальність використання натуральних барвників у крафтових м'ясних продуктах</i>	179
74	<i>Гацук О., Москалюк О., Левченко М., НУХТ, м. Київ, Україна, Розробка технології м'ясного паштету з м'яса кролів для спеціального харчування</i>	180
75	<i>Чебаненко Х., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна, Впровадження удосконалених технологій м'ясних фаршевих систем у крафтові виробництва</i>	184
76	<i>Большакова В., Желева Т., ДБТУ, м. Харків, Україна, Розробка технології збагачених продуктів з м'яса для харчування дітей</i>	186
77	<i>Вербицький С., Пацера Н, Вдовиченко І., ІПР НААН, м. Київ, Україна, Аналогі м'яса: технології, шляхи використання та перспективи стандартизації</i>	188
78	<i>Serhii Yepishkin, Igor Strashynskyi NUFT, Kyiv, Ukraine, Transglutaminases in the meat industry.</i>	191
79	<i>Kozhemiaka O., Peshuk L., Verbytskyi S. IFR NAAS, Kyiv, Ukraine, Microalgae as valuable nutrients in formulations of food products</i>	193
80	<i>Верченко М., Клімов М., НУХТ, м. Київ, Україна, Використання біологічно активних збагачувачів у технології м'ясних паштетів</i>	196
81	<i>Galenko O., Kravchuk V., NUFT, Kyiv, Ukraine, Flour from smikavts edible in craft meat products</i>	198
82	<i>Пазинюк О., Шевченко І., НУХТ, Київ, Україна, Розроблення рецептурного складу сосисок підвищеної харчової цінності з використанням м'яса равлика</i>	200
83	<i>Igor Strashynskyi, , Andriy Marynin, Oleksandr Romanyuk, Nazarii Safonik NUFT, Kyiv, Ukraine. Technologies of fried meat sausage for Horeca with vegetable raw materials.</i>	202
84	<i>Чередніченко О., НУБіП України, м. Київ, Україна, Крафтове виробництво як тренд сучасного бізнесу</i>	204
85	<i>Кравченко М., Михайлик В., (ДТЕУ), м.Київ, Україна, Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів для харчової продукції</i>	207
86	<i>Пасічний В., Шубіна Є., НУХТ, Київ, Україна, Перспективив натуральних колорантів, як натуральних антиоксидантів</i>	209
87	<i>Oleg Pergat, Igor Strashynskyi NUFT, Kyiv, Ukraine, Prospects and challenges of insect-based meat analogues.</i>	211
88	<i>Galenko O., Sandratskyi T., NUFT, Kyiv, Ukraine, Prospects of using additive meat printing on a 3D printer in craft technologies</i>	213
89	<i>Забара І., Шевченко І., НУХТ, Київ, Україна, Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використання рослинної сировини</i>	214
90	<i>Гацук О., Москалюк О., Веремчук П., НУХТ, м. Київ, Україна, Смако-ароматичні прянощі, які використовують у технології ковбас</i>	216
91	<i>Гердчук А., Бородай А., ПУЕТ, м. Полтава, Україна, Стан та перспективи розвитку крафтових виробництв Полтавщини.</i>	218

УДК 637.5

**89. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З  
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**Іван ЗАБАРА, Ірина ШЕВЧЕНКО, д.т.н.**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна*

**Вступ.** Проведено дослідження з метою виявлення можливості розширення асортименту інгредієнтів рослинного походження у технології ковбасних виробів вареної групи з метою покращення функціонально-технологічних властивостей та якісних показників готових виробів .

**Актуальність теми.** Важливою проблемою сучасного світу є забезпечення насення планети якісною та корисною їжею. Нині у низці країн світу, як і раніше, існує проблема значного дефіциту білкових продуктів харчування. Тому, залучення додаткових джерел білкових ресурсів рослинного походження є раціональним шляхом при розробленні комбінованих продуктів, як ефективного прийому використання тваринної та рослинної білкової сировини та інгредієнтів рослинного походження з високим вмістом біологічно активних речовин, у тому числі харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин та ін. В якості такого натурального інгредієнту запропоновано застосування зародків пшениці.

**Матеріали і методи.** Дослідження проводили шляхом аналітичного аналізу сучасних наукових розробок щодо актуальності напрямку застосування такої рослинної сировини, як зародків пшениці, у технології виготовлення ковбасних виробів вареної групи.

**Результати та обговорення.** Вирішення зазначених питань шляхом використання рослинних сировинних компонентів і моделювання складу ковбасних виробів дозволяє створити науково-обґрунтовані підходи до ресурсозберігаючих технологій, вдосконалити шляхи раціонального використання м'ясної сировини з різними біологічними та функціонально-технологічними властивостями та поліпшити якість м'ясних продуктів шляхом моделювання їх складу[1].

Розв'язання питань, що потребують теоретичних і експериментальних досліджень в галузі розроблення нових високоефективних і ресурсозберігаючих технологій виробництва варених ковбасних виробів шляхом моделювання їх складу на підставі використання сировини рослинного походження, а саме пшеничних зародків при їх введенні в склад ковбасного фаршу, представляється своєчасним і актуальним [1, 2, 3]. Так, відомо, що у процесі виробництва пшеничного борошна вищого гатунку у відходи (висівки) потрапляють квіткова оболонка зерна, алейроновий шар ендосперму та зерновий зародок. Саме у цих частинах і сконцентровано понад 90% біологічно цінних речовин зерна пшениці: білків, вітамінів, мінералів, клітковини та ін. [1, 2].

Наразі існує можливість виділяти пшеничні зародки у вигляді ізольованого продукту, завдяки чому його можна застосовувати як натуральну добавку в складі різних продуктів харчування, з ціллю збагачення останніх харчовими волокнами, такими як геміцелюлози, целюлози, лігнін. Крім цього, пшеничні висівки є джерелами важливих макро- та мікроелементів, вітамінів А, Е, групи В, білка та полі ненасичених жирних кислот, вкрай необхідних для людського організму [1, 2]. Базуючись на інформаційних даних щодо корисних властивостей зазначених видів сировини, можна зробити висновок про можливість їх застосування як збагачувальних добавок у виробництві м'ясних виробів, а саме ковбас вареної групи.

Встановлено, що отримані суміші із шроту зародків пшениці та пшеничних висівок мають високі функціонально-технологічні властивості. Отримані інгредієнти успішно можуть застосовуватися у виробництві м'ясопродуктів як додаткове джерело рослинного білка, харчових волокон та інших нутрієнтів, розширюючи асортимент м'ясних та ковбасних виробів

**Висновки.** Встановлено, що внесення такого рослинного компоненту, як зародки пшениці у склад ковбасних виробів вареної групи дозволяє отримати високоякісний, збагачений цінними харчовими речовинами, готовий продукт.

### **Література**

1 Praveen Saini, Makdud Islam, Rahul Das, Shubhra Shekhar, Akhouri Sanjay Kumar Sinha, Kamlesh. Development of strategies to manufacture low-salt meat products – a review, 2023 [Електронний ресурс] <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9039953/>

2. Anam Khalid, Muhammad Sohaib, Muhammad Tahir Nadeem, Farhan Saeed, Ali Imran, Muhammad Imran, Muhammad Inam Afzal, Sana Ramzan, Muhammad Nadeem, Faqir Muhammad Anjum, and Muhammad Sajid Arshad. Utilization of wheat germ oil and wheat bran fiber as fat replacer for the development of low-fat beef patties, 2021 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7958566/>

3. [Shevchenko I.](#), [Polishchuk G.](#), [Topchiy O.](#), [Kotlyar E.](#), [Osmak T.](#) Improving the technology of restructured ham-type products from Turkey meat and PSE pork Food science and technology. – 2021. – Vol. 15, Issue 4. – P. 106–115 <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/37636>