

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



X МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

09-10 листопада 2021 р.

КИЇВ НУХТ 2021

17	П. О. Горішній, О.А. Топчій, В.М. Пасічний Шляхи використання малоцінної сировини	175
18	О. Іващенко, Г. Поліщук Способи регулювання консистенції та вологоутримуючої здатності йогурту питного	177
19	В.М. Онищенко, А.О. Пак, С.Т. Інжиянц Дослідження кінетики маси ковбасних виробів у склеєних кишкових оболонках під час їх виготовлення	179
20	Д.О. Мороз, А.Б. Петрина Роль харчових волокон у харчуванні населення	181
21	Д.О. Мороз, М.Д. Верченко Використання клітковини для збагачення м'ясо-рослинних виробів	183
22	М.Д. Верченко, О.А. Топчій Використання рослинних збагачувачів у технології паштетів оздоровчого призначення	185
23	Ю. В. Бірюк, Д. С. Полоз, О. А. Чернюшок Аналіз ринку м'ясних напівфабрикатів в Україні	187
24	В.В. Скуйбіда, О.О. Онопрійчук Дослідження процесу ферментації молочно-рослинних сумішей	190
25	T.V. Pshenychna, O.V. Grek, I.V. Shymanyuk Change in quality indicators of curd mass based on protein-berry clots during storage period	192
26	О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, І. Медяник Удосконалення технології паштету для спеціального харчування	194
27	І.М. Страшинський, В.М. Пасічний, О.П. Фурсік, Д.М. Шкірдов Аналоги м'ясопродуктів емульсійного типу	196
28	О.М. Куник, Д.Г. Сарібекова, І.О. Жебраківська Прогнозування терміну придатності охолоджених напівфабрикатів з яловичого м'яса прискореним методом ASLT	198
29	М.І. Філоненко, І.І. Шевченко Використання трансглютамінази у виробництві реструктурованих шинкових виробів з м'яса птиці	200
30	І.М. Страшинський, О.П. Фурсік Шрот насіння чіа, як нетрадиційне джерело харчових волокон у м'ясній промисловості	202
31	О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, В. Головачко Розроблення рецептури м'ясного паштету для спеціального харчування	204
32	О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, А.Я. Гуралевич Сучасні напрямки удосконалення та якість посічених напівфабрикатів функціонального призначення	206
33	О.О. Галенко, Д.І. Баран Посічені напівфабрикати спеціального призначення з рослинним наповнювачем	208
34	О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, В. Головачко Моделювання рецептури м'ясного паштету для спеціального харчування	210
35	В.П. Рудюк, Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний Вибір оболонок для виготовлення напівкопчених ковбас	212
36	О.О. Галенко, В.Ю. Шаповалов Напівфабрикати м'ясні з насінням промислових конопель	214

35. ВИБІР ОБОЛОНОК ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

В.П.Рудюк, Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

В умовах гострої конкуренції на ринку продовольства, зокрема, на ринку ковбасної продукції, і при високих вимогах споживача до якості їжі, одним з основних завдань є збільшення термінів придатності ковбасних виробів із мінімальним використанням консервантів. Ковбаси легко піддаються мікробіальному псуванню, особливо в весняно-літній період [1]. Тому пошук технічно нескладного, недорогого і, разом з тим, ефективного способу запобігання мікробного псування і збільшення термінів зберігання швидкопсувних м'ясних продуктів залишається актуальним [2]. Напівкопчені ковбаси - один з найпопулярніших у покупців видів ковбасних виробів. М'ясопереробні підприємства України виготовляють їх у великому обсязі та в досить широкому асортименті [3]. Вибір оболонки відіграє велику роль у технологічному процесі виготовлення ковбас, оскільки споживач в першу чергу звертає увагу на зовнішній вигляд продукту.

Мета досліджень: Проаналізувати різновиди оболонок для виготовлення напівкопчених ковбас.

Ковбасні оболонки виконують ряд загальних функцій: утримують м'ясну емульсію або фарш в процесі теплової обробки, дозрівання, сушки, копчення і т. д .; надають форму і стабілізують ковбасний фарш; захищають вміст від впливу зовнішнього середовища; є носіями інформації як обов'язкової, так і рекламного характеру; слугують засобом просування готових виробів за рахунок різноманітності діаметрів, кольорів і форм.

Ковбасні оболонки поділяються на: *Натуральні*- це рукав з кишок тварин, які пройшли кілька ступенів обробки, після чого їх начиняють ковбасним фаршем. (яловичі, свинячі, баранячі); *Штучні з натуральних матеріалів*.

До білкових (або колагенових) штучних оболонок відносяться: оболонки з сполучно-тканого білка (колагену), які товстостінні, непридатні для споживання та їстівні малого діаметру. Сировиною для обох вищевказаних видів служить внутрішня частина тваринної шкіри.

Оболонка «Фіброуз» виготовлена з віскозно-армованого матеріалу. Дрібна пористість оболонки запобігає проникненню мікроорганізмів в готовому виробі. Призначена для виробництва всіх видів ковбас.

Поліамідні (складові елементи таких оболонок: поліпропілен, поліамід та інші полімерні сполуки. Також вони називаються бар'єрними) [4].

Висновок. Згідно із технологічним завданням (діаметр, димопроникність, строки придатності, зовнішній вигляд, спосіб споживання продукту), на ринку України представлено достатня кількість ковбасних оболонок, які можуть задовольнити будь які технологічні завдання.

Список літератури

1. Белоусов, М. Ю. (2015). Влияние вида колбасных оболочек на качество и сроки хранения полукопченых колбас. In В мире научных открытий: материалы IV Всероссийской студенческой научной конференции (с международным участием). 20-21 мая 2015 г.-Ульяновск: УГСХА им. ПА Столыпина, 2015.-Том V.. УГСХА им. ПА Столыпина.

2. Пасічний, В. М., Маринін, А. І., Желуденко, Ю. В., & Задкова, С. П. (2018). Дослідження впливу використання натуральних і штучних оболонок на мікробіологічну стабільність і вологовміст варених ковбасних виробів в часі зберігання. *Харчова промисловість*, (24), 48-54.

3. Філіппов, М. В. (2013). Сучасний стан та проблеми функціонування ринку м'ясної продукції в Україні. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*, (18, Вип. 2 (1)), 183-187.

4. Пасічний, В. М., Українець, А. І., Храпачов, О. В., & Маринін, А. І. (2017). Перспективи використання пакувальних матеріалів для термічної обробки м'яса та м'ясопродуктів. *Техніка, енергетика, транспорт АПК*, (2), 71-75.