

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

---



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

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

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

*23-24 травня 2023р.*

**КИЇВ НУХТ 2023**

45	<i>Пасічна С.П., Нестерчук Н.Є., (НУВГП), м. Рівне, Україна. Використання східних технік масажів для відновлення і релаксу в умовах готельного відпочинку</i>	84
46	<i>Шубіна Є.А., Маринін А.І., Пасічний В.М., (НУХТ), м.Київ, Україна. Функціонально-технологічні показники пельменів комбінованого складу</i>	86
47	<i>Pavliuk I., Bandura U., Osmak T., Mykhalevych A., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Current trends in the production of lactose-free dairy products</i>	87
48	<i><sup>1</sup>Котляр Є.О., <sup>1</sup>Чабанова О., <sup>2</sup>Петренко С., <sup>2</sup>Ясько В. <sup>1</sup>(ОНТУ), м. Одеса, <sup>2</sup>(ОДАУ), м. Одеса, Україна. Розроблення крафтової технології олій з ядер кісточок різних сортів абрикосів одеського регіону</i>	89
49	<i>Турло М. В. (НУФВСУ), Київ, Україна. Програми розвитку еногастрономічного туризму у різних регіонах світу.</i>	91
50	<i>Гніцевич В.А., Панова О.М. (ДТЕУ), Київ, Україна Технологія та якість крафтового сиру на основі концентрату сироватки підсирної</i>	93
51	<i>Клименко О., Ткаченко Н.М. (ОНТУ), м. Одеса, Україна. Перспективи крафтового виробництва сирів в Україні</i>	95
52	<i>Михавко Т.Р., Пасічний В.М., (НУХТ), м.Київ, Україна. Колоранти в складі м'ясомістких продуктів для HoReCa</i>	97
53	<i>Маринін А.І., Шпак В.В., Святненко Р.С., (НУХТ), м. Київ, Україна Реологічні показники суспензій кукурудзяного крохмалю, приготованих з використанням електрохімічно активованої води</i>	98
54	<i>Середа О., Мельник О., (СНАУ), м. Суми, Україна. Вплив процесу заморожування на якість бісквітного напівфабрикату з додаванням борошна з цвіркунів</i>	100
55	<i>Чорна Н.М., (ВТЕІ ДТЕУ), м. Вінниця, Україна Регіональна кухня та спеціальітети як ресурс для розвитку гастрономічного туризму в дестинаціях</i>	102
56	<i>Жук Ю., Надія Лемєга Н., (ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів, Україна. Крафтові настоянки галичини – неординарна гастрономічна атракція у сучасній національній індустрії гостинності</i>	103
57	<i>Бабанов І.Г., Бабанова О.І., НУХТ, м. Київ; Михайлов В.М., Шевченко А.О., Прасол С.В., (ДБТУ), м. Харків, Україна Перспективи способу жарення продукції з електроконтактним нагріванням на підприємствах HoReCa</i>	105
58	<i>Шевченко А.О., Літвинчук С.І., Дробот В.І., (НУХТ), м. Київ, Україна Структурні групи тіста та хліба з вівсяними висівками та фосфоліпідами</i>	107
59	<i>Страшинський І.М., Пасічний В.М., Яцков В.О., Косюк О.Ю. (НУХТ), м. Київ, Україна. Порівняння виходу частин забійних тушок птиці порід Cobb 500 і Ross 308.</i>	109
60	<i>Семенюк К.М., Штонда О.А., (НУБІП України), м. Київ, Україна Дослідження мікробіологічних показників натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів з використанням маринадів на основі купажів рослинних олій</i>	110
61	<i>Рудюк В.П., Пасічний В.М., (НУХТ), Київ, Україна. Модифікований крохмаль, як основна стабілізуюча добавка, для структурних продуктів по типу аналогів сиру</i>	112
62	<i>Завадська О.В., Манолій Є.В., (НУБІП України), м. Київ, Україна Використання батату для виробництва крафтових продуктів харчування</i>	113
63	<i>Антоненко І.Я., Хоцянівський В.Ю., (НУХТ), м.Київ, Україна. Особливості національної кухні Канади: від домашньої, вуличної до ресторану</i>	115
64	<i>Pivtoratska A., Mykhalevych A., Osmak T., Bandura U., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Current trends in the production of milk-vegetable pastes</i>	117
65	<i>Паска М.З., Чирка В.І., (ЛДУФК імені І.Боберського), м. Львів, Україні Застосування продуктів бджільництва у технології крафтових м'ясних продуктів</i>	118
66	<i>Дзига Є.С., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна, Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням стартових культур</i>	119

УДК 637.513.8

## 66. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР

Євген ДЗИГА, аспірант, Ірина ШЕВЧЕНКО, д.т.н.

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

**Вступ.** Загальне зростання доходів населення, популяризація здорового способу життя та більш свідомий підхід до власного харчування призвели до того, що українці дедалі частіше звертають увагу на натуральність продуктів, їх склад та походження. Особлива увага зосереджена на крафтових, фермерських та органічних товарах.

**Актуальність теми.** Актуальність розробки технології напівфабрикатів м'ясних посічених із застосуванням стартових культур може бути вагомим кроком до створення продуктів, які б були краще пристосовані для змін в логістичних ланцюгах, що в свою чергу обумовлені як і пандемією, так і нестабільними процесами в економіці України та світу в цілому.

**Матеріали та методи.** Аналітичне дослідження здійснене за допомогою морфологічного аналізу існуючих наукових розробок прикладного характеру за напрямком удосконалення технології м'ясних посічених напівфабрикатів із застосуванням стартових культур.

**Результати та обговорення.** Доцільним заходом для підвищення якості м'ясних напівфабрикатів може бути використання заквасок швидкого бродіння.

Основними передумовами є здатність цих культур швидко знижувати рН і активність води, що дозволяє білкам м'ясних продуктів перетинати ізoeлектричну точку, що призводить до втрати гідрофільності білків [1]. Виробництво ферментованих харчових продуктів у більшості випадків базується на традиційних рецептурах, що свідчить про те, що природні та неконтрольовані умови харчового середовища можуть впливати на кінцеві характеристики

готових виробів.

Головними передумовами цього є здатність даних культур призводити до швидкого зниження значення рН та активності води, що призводить до проходження білками м'ясної сировини через ізоелектричну точку, внаслідок чого білки втрачають гідрофільні властивості [2]. Швидке зниження вологості напівфабрикату може мати ряд переваг як і при виготовленні таких продуктів, як котлети, ромштекси різані та інші, а також при виробництві продуктів з асортименту м'ясних снєків.

Продукти, вироблені із застосуванням захисних стартових культур є більш стійкими до впливів, які зазнають продукти в циклі виробництва та переміщення за рахунок зниженої активності та кількості умовно-патогенних мікроорганізмів.

Даний технологічний крок дозволяє в свою чергу забезпечити стабільність напівфабрикатів в тих випадках, коли існують ризики різких змін температури середовища зберігання, а також у випадках, коли унеможлиблюється транспортування та зберігання в замороженому стані [3]. З іншого боку, використання стартових культур в технології заморожених посічених м'ясних напівфабрикатів є менш доцільним з огляду на значну інактивацію мікрофлори (в тому числі стартових культур) в циклах заморожування та розморожування, проте деякі види стартових культур демонструють високий рівень резистентності до заморожування та можуть залишатись значною мірою активними після двох- та трьохкратного заморожування [4].

**Висновок.** Використання стартових культур у виробництві ферментованих м'ясопродуктів завжди є передбаченим рецептурою або технологічними інструкціями та спрямоване на отримання заданих сенсорних і мікробіологічних характеристик у кінцевому продукті.

В даний час виробництво промислових стартових культур з використанням переважно молочнокислих бактерій демонструє позитивний вплив на технологічні процеси м'ясної промисловості.

#### **Література.**

1. Safonova, Yu A., et al. Evaluation of the effect of fermentation conditions on the functional and technological characteristics of the semifinished meat product. In: IOP Publishing, 2022. p. 012049.
2. García-Díez, Juan; Saraiva, Cristina. Use of starter cultures in foods from animal origin to improve their safety. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 2021, 18.5: 2544.
3. Bassi, Daniela; Puglisi, Edoardo; Cocconcelli, Pier Sandro. Comparing natural and selected starter cultures in meat and cheese fermentations. *Current Opinion in Food Science*, 2015, 2: 118-122.
4. Cox, J. M.; Pavic, A. Advances in enteropathogen control in poultry production. *Journal of Applied Microbiology*, 2010, 108.3: 745-755.