



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

О.М. Мирошник, І.І. Шевченко

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

Забезпечення населення України якісними продуктами харчування завжди було одним із актуальних напрямків діяльності м'ясопереробної галузі харчової промисловості. Особливості функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини, різноманітність фізико-хімічних і мікробіологічних процесів, що супроводжують її зберігання та промислову переробку, обумовлюють необхідність комплексного підходу до вивчення та оцінки інгредієнтів, що формують кількісні та якісні показники м'ясних продуктів.

При створенні рецептури посічених напівфабрикатів, зокрема котлет, використовували традиційну м'ясну сировину (м'ясо котлетне яловиче, котлетне м'ясо свиняче, шпик свинячий) та не м'ясну сировину (хліб пшеничний, яйцепродукти, цибуля ріпчаста, панірувальні сухарі, спеції).

Для заміни частини котлетного м'яса яловичини використовували шрот амаранту, як нетрадиційну сировину для виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів. Визначали його харчову та біологічну цінність.

Встановлено, що за вмістом білків шрот амаранту не поступається котлетному м'ясу з яловичини, тоді як вміст жиру у ньому у 25 разів нижче ніж у котлетному м'ясі.

Також доведено високий вміст кальцію і магнію в шроті амаранту (кальцію в 48 разів, магнію в 15 разів) порівняно з м'ясною сировиною та оптимальне, згідно фізіології харчування їх співвідношення як 1:0,5.

З метою заміни м'ясної сировини на продукт переробки зерна амаранту, були проведені фізико-хімічні та органолептичні дослідження котлетних фаршів з його вмістом від 3% до 12%, що дозволили обґрунтувати раціональну кількість заміни котлетного м'яса яловичини шротом амаранту.

В якості контрольного зразка було обрано котлети «Домашні» виготовлені відповідно до ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені».

Встановлено, що заміна 9% м'ясної сировини шротом амаранту є найбільш раціональною та сприяє покращенню функціонально-технологічних властивостей котлетних фаршевих систем.

Експериментально підтверджено доцільність попередньої гідратації шроту амаранту перед внесенням його котлетний фарш. Так встановлено, що при використанні шроту амаранту раціональною є його попередня гідратація (рослинна сировина:вода – 1:1,5), що найбільш ефективно впливає на функціонально-технологічні властивості котлетних фаршевих систем.

На підставі отриманих результатів проведених досліджень обґрунтовано та розроблено рецептури посічених м'ясних напівфабрикатів (котлет) з використанням нетрадиційної білкової рослинної сировини для крафтового виробництва. Збагачення котлет білковими та мінеральними речовинами шроту амаранту дозволило підвищити харчову та біологічну цінність даної групи напівфабрикатів та зробити більш привабливими їх органолептичні показники.

Список літератури

3. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с

4. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. – 322 с. Удосконалення технології борошняної кулінарної продукції Стукальська Н.М., канд. техн. наук., доцент НУХТ, м. Київ

5. . Shevchenko, I., Skochko, A. Advantages of using proteins in the production of truncated semi-finished products. *Food and Environment Safety*, 17 (3), 272-277

6. Скочко О.І., Друговейко В.О., Шевченко І.І., Масліков М.М. Вивчення кріопротекторних властивостей білково-полісахаридних сумішей в складі посічених напівфабрикатів. *Наукові праці НУХТ*, 24 (5), 203-207.