

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олійножирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ І. ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1. І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, А.О. Шевченко, С.М. Козін	
ВПЛИВ МАТЕРІАЛУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ НАГРІВАЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ НА АДГЕЗИЙНИЙ	
ЗВ'ЯЗОК З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ.....	13
2. В.С. Гуць	
РОЗРАХУНОК ЕПЕРГОВИТРАТ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ВАПТАЖУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ	
М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	14
3. В.І.Тищенко, В.Л. Горбач, В.М. Пасічний	
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСО-РИБНИХ ФАРШІВ	16
4. Х.В. Омельченко, М.О. Подумбрик, В.М. Пасічний, В.В.Литвяк	
ЗБАГАЧЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ β -ЦИКЛОДЕКСТРИН-ЙОДОМ.....	17
5. О.О. Заболотня	
СУРІМІ З М'ЯСА ПТИЦІ.....	18
6. Б.І. Назар	
УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМ МОНИТОРИНГУ ТОКСИКАНТІВ.....	20
7. Л.Г. Віннікова, В.В. Цигура	
РЕГУЛЮВАННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СВИНИНИ СПРЯМОВАНИМИ РАЦІОНАМИ.....	22
8. Л.В.Пешук, Т.М. Іванова	
КВЕРЦЕТИНВІСНІА ВОДНА ВИТЯЖКА З ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ ЯК АНТИОКСИДАНТ У	
ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ.....	23
9. І.М. Оцилок, Н.В. Кринська	
ДОСЛІДЖЕННЯ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ ТА	
СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	24
10. І.І. Кишенко, О.І. Скачко	
РОЗРОБКА КОМПОЗИЦІЙНОЇ СУМІШІ З КРІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
ДЛЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	26
11. Н.М. Валух, Н.В. Божко, В.М. Пасічний	
КОРИГУВАННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНОЇ СТАБІЛЬНОСТІ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ	
ЕКСТРАКТУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК	27
12. Н.М. Валух, Н.В. Божко, В.М. Пасічний	
СТАБІЛІЗАЦІЯ ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ М'ЯСНОГО ФАРШУ З ВИКОРИСТАННЯМ	
ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ	28
13. Н.М. Валух, Н.В. Божко, В.М. Пасічний	
ВИВЧЕННЯ БАКТЕРИЦИДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ	30
14. О.А.Топчій, Т.Ю.Гончаренко	
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЙНИХ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНИХ СИСТЕМ У	
ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	31
15. В.С. Гуць, О.А. Коваль	
ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ ДИСПЕРСНИХ СИСТЕМ.....	32
16. М.З. Паска, О.Б. Маслійчук	
ОЦІНКА МІНЕРАЛЬНОГО ТА АМІНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ	
НАПІВФАБРИКАТІВ З ЛЮПИННОМ ТА ДИВОСИЛОМ.....	34
17. О. Лакіза, В. Єрмакова, Ю. Лавренчук	
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ КУРЕЙ.....	35
18. О.А. Чернюшок, О. Ю. Рожко	
СУБЛІМАЦІЙНЕ СУШІННЯ В УКРАЇНІ ТА ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ В М'ЯСНІЙ	
ПРОМИСЛОВОСТІ	36
19. Р. Тарадай, О. І. Скачко, О. І. Рибачук	
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ СУМІШЕЙ З КРІОПРОТЕК-	
ТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	37
20. І.Г. Бабанов, О.І. Бабанова	

Також виявляли зміни у кількості замінних амінокислот, відповідно — 6,646 г, 6,799 г і 7,322 г.

Співвідношення незамінних до замінних амінокислот дещо підвищується в дослідних групах.

Збільшується кількість цистину, метіоніну (сірковмісні) у м'ясі тварин дослідних груп. Вміст гліцину, проліну, аланіну, лізину (амінокислот, що входять до білків еластинових та колагенових волокон) дещо збільшується, а третіоніну, фенілаланіну, глутамінової та аспарагінової кислот — зменшується.

Розроблені раціони позитивно вплинули на біологічну цінність м'яса.

Література

1. Винникова, Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов. [Текст]: Учебник /Л. Г. Винникова. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с. – ISBN 966-8347-35-8

8. КВЕРЦЕТИНВМІСНА ВОДНА ВИТЯЖКА З ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ ЯК АНТИОКСИДАНТ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Л.В.Пешук, Т.М. Іванова

Національний університет харчових технологій

Нині перед фахівцями харчової промисловості стоїть завдання подовження термінів зберігання харчових продуктів. Активний метод вирішення цього завдання – гальмування окислювальних процесів синтетичними і природними антиоксидантами. Використання синтетичних антиоксидантів в даний час обмежений через токсичність, високу вартість, необхідність суворого контролю, тому велика увага приділяється пошуку натуральних добавок, що містять природні антиоксиданти.

Для вирішення даної проблеми найбільш підходящими в якості біологічно активних добавок для харчових продуктів є нетоксичні речовини природного походження – клас біофлавоноїдів, зокрема група флавоноїдів. Кверцетин (3,5,7,3'-пентаоксифлавонол) – рослинний антиоксидант, біофлавоноїд, що знаходиться у великій кількості у фруктах, овочах, лікарських травах, а також в зернах, горіхах, корі, квітах, листях рослин.

Порівнюючи різні харчові джерела флавоноїдів, лушпиння і верхні лусочки цибулі є найбагатшими джерелами похідних кверцетину (табл. 1). При екстрагуванні дистильованою водою і католітом вміст флавоноїдів збільшується вдвічі [1]. Глікозиди кверцетину не деградують при приготування водних витяжок лушпиння і лусок цибулі.

Доведено, що використання екстрактів лушпиння цибулі знижує відсоток жиру в організмі з надмірною масою тіла та ожирінням (Kashino Y., Murota K., Matsuda N., Tomotake M., Hamano T., Mukai R., Terao J., 2015), сприяє зниженню артеріального тиску (Choi E.Y., Lee H., Woo J.S., Jang H.H., Hwang S.J., Kim H.S., Kim W.S., Kim Y.S., Choue R., Cha Y.J., Yim J.E., 2015).

На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів були зроблені зразки варених ковбас з додаванням водної витяжки з лушпиння цибулі в якості антиоксиданта для подовження терміну зберігання готових виробів.

Таблиця 1 – Вміст флавоноїдів в цибулі, наведених в ммоль/кг сирої ваги за даними М.К. Piskula, K.L. Nemeth

	Q3,4' Glc	Q4'Glc	Q3Glc	IR4'Glc	Q
ММ	626,51	464,38	464,38	478,40	302,23
Лушпиння з червоної цибулі	1,03	1,39	0,08	0,125	-
Лушпиння з жовтої цибулі	0,27	0,40	0,02	0,061	-
Лушпиння з білої цибулі	<0.08	<0.08		-	<0.01

Примітка: Q – кверцетин; IR – ізорамнетин; Glc – глюкозид; ММ – молскульна маса.

Для порівняння було обрано варену ковбасу згідно ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» (контрольний зразок) та зразок з додаванням кверцетину. При визначенні кислотного та перекисного чисел зроблених експериментальних зразків при зберіганні найбільш подовжений термін зберігання мали зразки вареної ковбаси з додаванням водної витяжки з лушпинням цибулі.

Література:

1. Перспективи використання вторинної кверцетинвмісної сировини (лушпиння цибулі і часнику) і лікарських трав у технології спеціальних м'ясних продуктів // Наукові праці НУХТ. – Київ. – 2016. – Т.22, №5. – с. 238-244.

2. Псшук Л.В., Иванова Т.Н., Радзиевська И.Г., Галенко О.О. Исследование срока хранения вареных колбас с добавлением кверцетина // Материалы V Международной научно-технической конференции, посвященной 85-летию ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – В.: ВГУИТ, 2015. – с. 295-298.

9. ДОСЛІДЖЕННЯ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ ТА СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

І.М. Ошинок

Львівський торговельно-економічний університет

Н.В. Кринська

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

З розвитком знань механізму формування якісних показників сиркопчених і сиров'ялених ковбасних виробів, все більше очевидним стає роль протеолітичних процесів, здійснюваних молочнокислими бактеріями закваски у формуванні їх добротності, біологічної цінності як харчового продукту, так і в процесі інтенсифікації дозрівання. Тому проблема вибору критеріїв відбору штамів до складу заквасок за їх протеолітичною активністю стали особливо актуальними, що і визначило необхідність проведення цих досліджень.