

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**IV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 вересня 2023р.

КИЇВ НУХТ 2023

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– 124 с.

ISBN 978-966-612-298-1

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення виставки технологій для харчової промисловості Inprodmash & Upravka.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку м'ясної і молочної промисловості та крафтових виробництв, в галузі переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясо та молоко переробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки та менеджменту виробництв різної продуктивності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей , крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харвоих виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від «28» вересня 2023р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-298-1

© НУХТ, 2023

Література

1. Горішний П.О., Пасічний В.М., Топчій О.А. Виробництво білково-жирових емульсій з використанням біомодифікованих субпродуктів. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – С. 49.

2. Horishnii P., Topchii O., Shevchenko I., Kotliar Y., Petryna A. Improving food adequacy low-value collagencontaining raw materials in the technology of semi-finished products. Theoretical foundations of engineering. Tasks and problems: collective monograph /– etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 485 p. Available at : DOI- 10.46299/ISG.2021.MONO.P. 306-316.

UDC 637.1

Shumylo O.O., postgraduate student, Tymchuk A.V., Ph.D.

National University of Food Technologies (NUFT), Kyiv, Ukraine

45. SCIENTIFIC UNDERPINNING OF METHODS FOR SAVING MILK PROTEIN

The need to improve the assortment of dairy products determines the search and development of new directions in production that correspond to the tasks of improving traditional and creating innovative technologies with more efficient use of raw materials - milk protein, higher quality semi-finished products and finished products, and resource-saving methods.

The most common ways to extend the shelf life of protein concentrates in dairy products are: the use of stabilizers and preservatives; thermization of fermented products; creating aseptic production conditions; freezing, drying; storage in gas atmosphere, etc. [1]. The methods of refrigeration treatment play a special role in extending the shelf life of milk protein: cooling, freezing, and freezing. In the case of the need for long-term storage of the product, preference is given to the latter [2]. On the one hand, freezing causes slight changes in the properties of the products, on the other hand, it ensures a sufficiently long shelf life for further use. Methods of freezing food products are presented in Fig. 1.

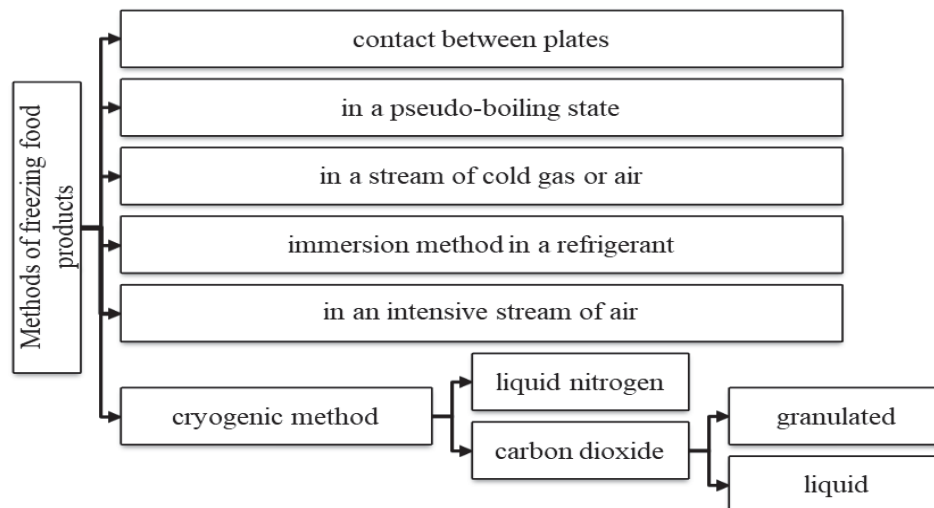


Figure 1 – Methods of freezing food products

During storage at temperatures from 4 to 8 °C, foreign microflora, resistant to acidic environments (yeast, mold, and other microorganisms), continues to develop in protein milk concentrates. The process of syneresis occurs due to the low moisture-holding capacity of milk protein, leading to a denser consistency [1].

Several technologies have been developed to extend the shelf life of protein milk concentrates. For example, the production of sterilized sour-milk cheese is known.

There are also developments in combined products based on milk protein concentrates, and their shelf life has been extended through thermization and thermovacuum processing. Implementing this technology allows the product to be used for only 14 days [2].

Conclusions. Therefore, extending the shelf life of rapidly deteriorating milk proteins is a promising direction for research, as it will increase production efficiency, expand the range and availability of raw materials with limited shelf life.

References

1. Tsygankov S., Grek O., Onopriichuk O., Savchenko O., Ochkolyas O. & Tymchuk A. (2019). Research of recipe components influence on the properties of dairy-protein mashes for semi-finished products. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 6/11. 41-48. 10.15587/1729-4061.2019.183549.

2. Грек О. Уточнення умов тривалого зберігання та розморожування альбумінної маси / А. В. Тимчук, О. В. Грек // *Виклики сьогодення та новації у харчових технологіях і готельно-ресторанному бізнесі : науково-практична конференція з міжнародною участю, 27 травня 2021 р.* – Київ : ККІБП, 2021. – С. 20–21.

УДК: 658.272:641.5

ПАСКА М.З., д.вет.н., **Гуралевич В.,** магістрант

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (ЛДУФК імені І.Боберського), м. Львів Україна

46. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ HOREGA.

Вступ. Харчування є одним з найважливіших факторів, який визначає здоров'я людини. Зараз у більшості населення виявлені порушення харчування через недостатність споживання найважливіших харчових речовин або не оптимальним їх співвідношенням. Дослідження структури харчування показало суттєве зниження споживання білка, а потреба організму в енергії задовольняється за рахунок збільшення споживання вуглеводів і жирів. Тому важливо збільшення кількості продуктів харчування з високою харчовою та біологічною цінністю, рецептури яких ґрунтувалася б на положеннях теорії збалансованого харчування.

Актуальність теми. У зв'язку з погіршенням екологічного стану, воєнного стану зростанням стресових впливів на людину й іншими несприятливими факторами важливого значення нині набуває проблема підвищення якості, харчової бездоганності та безпеки, профілактичних властивостей м'ясних продуктів для HOREGA. Одним із шляхів стабілізації обсягів виробництва м'ясних продуктів є комбінування м'ясної сировини із рослинною.

Мета роботи: обґрунтування використання насіння Зіри у технології м'ясних продуктів.

Матеріал та методи досліджень: теоретичні, експериментальні, органолептичні.

Результати та обговорення. У технології приготування м'ясних продуктів для HOREGA ми використали насіння Зіри.

Нами виготовлено, як контрольний так і дослідні зразки м'ясних страв, які як показала дегустаційна оцінка були високої якості. Хоч якість продуктів була однаково високою, дослідний зразок отримав дещо вищі оцінки у порівнянні з контрольним. Зокрема, йдеться про показники смаку та аромату, які відрізнялися більш насиченішими властивостями, оскільки у дослідного зразку внесено насіння Зіри.

Висновки: Проаналізовано сучасний стан використання насіння Зіри у технології м'ясних продуктів для HOREGA. Розроблено принципову функціональну схему технологічного процесу, проведено дегустаційну оцінку та встановлено оптимальну кількість внесення насіння Зіри.

Література

4. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / *International scientific and practical conference*. – Prague, 2020. – P. 76–80.