

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. –225с.

ISBN 978-966-612-381-0

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 10 від «29» травня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-381-0

© НУХТ, 2025

38. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ В ОБОЛОНЦІ З ВИКОРИСТАННЯМ БІЛКОВО-ЖИРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ НА ОСНОВІ КУРЯЧОГО ЖИРУ

Олександра ГАЩУК, к.т.н., Оксана МОСКАЛЮК, к.т.н.,

Юлія МЕРКУЛОВА, Євген ДУМАН

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

При виробництві і розробленні нових рецептур м'ясних паштетів широко застосовуються білково-жирові емульсії та стабілізатори на основі колагеновмісної сировини, які за рахунок своїх «клеючих» властивостей дозволяють стабілізувати реологічні і органолептичні характеристики (текстури) паштетів. Отримати мазеподібну консистенцію паштетів зі збереженням в процесі зберігання і реалізації пружності батонів, не допущення фізичних деформацій, розривів оболонки, морщинистості, бульоних і жирових набряків під оболонкою. При внесенні жирів безпосередньо у м'ясну фаршеву емульсію вони обумовлюють появу у готовому продукті таких дефектів консистенції, як розмазуваність, липкість.

Малоцінні жири містять велику кількість насичених жирних кислот, тому при кімнатній температурі вони достатньо тверді, що ускладнює їх емульгування. З метою нейтралізації перерахованих недоліків та більш широкого використання низькофункціональних жирів, доцільним є попереднє виготовлення білково-жирової емульсії (БЖЕ) з наступним внесенням її до складу м'ясних фаршевих систем.

Емульсії здатні стабілізувати у своєму складі жир та усувати крупчасту текстуру жиру в готовому продукті. Найбільш ефективно використання функціональних білків тваринного походження досягають за умови їх попередньої гідратації приготування білково-жирової емульсії. Для дослідження функціонально-технологічних показників БЖЕ на основі білку СканПро Т 95 емульсію готували холодним та гарячим способами, згідно з рецептурами у таблиці 1.

Таблиця 1 – Рецепт білково-жирової емульсії

Назва компонента	Співвідношення інгредієнтів, кг	
	Холодний спосіб	Гарячий спосіб
Білок СканПро Т 95	1,0	4,0
Жир курячий	8,0	25,0
Вода	8,0	25,0

Гарячий спосіб: 25 частин курячого жиру, попередньо подрібненого на вовчку з діаметром

отворів 2..3 мм, завантажували у блендер і подрібнювали до однорідної маси. Потім завантажували одну частину білка СканПро Т 95, масу перемішували і заливали 25 частинами гарячої води з температурою 75 0С та обробляли до отримання однорідної еластичної емульсії.

Холодний спосіб: 8 частин курячого жиру, попередньо подрібненого на вовчку з діаметром отворів 2..3 мм, завантажували у блендер і подрібнювали до однорідної маси. Потім завантажували одну частину білка СканПро Т 95, масу перемішували і заливали 8 частинами теплої води з температурою 30 0С і обробляли до отримання однорідної еластичної емульсії. Після проведення експерименту було визначено вологозв'язувальну здатність емульсій та їх стійкість. Отримані дані представлені у таблиці 2, вони свідчать про те, що БЖЕ, приготована за технологією холодного способу, має більшу стійкість та здатна краще зв'язувати вологу, на відміну від БЖЕ, приготованої за технологією гарячого способу.

Таблиця 2 – Функціонально-технологічні показники БЖЕ

Назва показника	Холодний спосіб	Гарячий спосіб
ВЗЗ, % до загальної вологи	89,3±0,7	87,8±0,4
СЕ, %	82,0	66,0

Висновок. При виборі і коректуванні співвідношення компонентів у рецептурі БЖЕ і відпрацюванні технології виробництва необхідно враховувати специфіку функціонально-технологічних властивостей окремих видів сировини, їхньої сумісності, аспекти взаємобалансування складів інгредієнтів та параметрів технологічної обробки з метою спрямованого регулювання якісних показників. Дослідження показали, що виробництво БЖЕ за холодним способом дозволить отримати емульсію з хорошими функціонально-технологічними показниками: ВЗЗ – 92,3%, СЕ – 88,0 %.

Література.

1. Гащук О., Москалюк О., Марченко К., Мохорт В. Розроблення м'ясних паштетів спеціального призначення для профілактики залізодефіцитної анемії / Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.1. – С.300.

2. Гащук О.І, Москалюк О.Є., Сімонова І.І.. Удосконалення технології паштету в оболонці з використанням дієтичної добавки / Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, 2022, т 24, № 97. – С. 46-50.

3. Pasichnyi V., Hashchuk O., Moskaluyk O., Guralevich A. Improvement of sausage products technology using protein-fat emulsion based on chicken fat. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Київ : НУХТ, 2021. Т. 27, № 2. С. 121–128.