

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

23 вересня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

- 22 **Пирог Т.П.**, НУХТ, ІМВ НАНУ, м. Київ, Україна. Мікробні поверхнево-активні речовини для подовження терміну зберігання овочів 39
- 23 **Гніщевич В.А., Калініченко В.В.**, ДТЕУ, м. Київ, Україна. Технологія м'якого сиру «Рокфор» підвищеної харчової цінності 41
- 24 **Цихановська І.В., Литвин О.О., Кудін Д.К.**, ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія» ХНУ ім. В.Н. Каразіна, **Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В.** ДБУ, м. Харків, Україна. Застосування комплексної харчової добавки в технології м'ясних продуктів 43
- 25 **Бартошак І.В., Поліщук Г.Є.**, НУХТ, м. Київ, Україна. Удосконалення технології вершкового сиру, одержуваного ферментативним зсіданням вершків 45
- 26 **Лукашук А.В., Осмак Т.Г., к. т. н., Поліщук Г.Є.**, НУХТ, м. Київ, Україна. Перспективи застосування бар'єрних технологій у виробництві ферментованих молочних продуктів 46
- 27 **Пасічний В.М., Чернюшок О. А., Полоз Д.С., Гармаш А. В.**, НУХТ, м. Київ, Використання трансклотаминази для покращення якості та структурних властивостей м'ясних продуктів 48
- 28 **Семко Т.В., Іваніщева О.А.**, ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна. М'ясні страви волинської національної кухні 49
- 29 **Меркулова Ю.Ю., Гащук О.І., Москалюк О.Є.**, м. Київ, Україна Дослідження ринку інгредієнтів для маринування м'ясних напівфабрикатів 51
- 30 **Grek V.I., Tymchuk A.V.**, NUFT, Kyiv, Ukraine Formation of structural and rheological characteristics of dairy concentrates under the influence of plant ingredients 52
- 31 **Михайлов В.М., Ляшенко Б.В., Загорулько А.М., Загорулько О.Є., Громов О.Є.**, ДБТУ, м. Харків, Україна. Інноваційна технологія виробництва смажених м'ясних напівфабрикатів із використанням купажованих рослинних компонентів у замкнутому середовищі 53
- 32 **Гринько А.П., Коваль А.В., Адамчук Т.В., Гребень М.В.** ДП «Науковий токсикологічний центр імені академіка Л.І. Медведя МОЗ України», м.Київ, Україна Порівняльна оцінка методів спектрометричного визначення нітритів в сухих молочних продуктах. 55
- 33 **Бондаренко Л.В.** НУХТ, м. Київ, Україна Вміст пестицидів у креветках macrobrachium rosenbergii 56
- 34 **Rybachuk O.I., Shevchenko I.I.**, NUFT, Kyiv, Ukraine. Application of lactic acid bacteria for protection and prolonging shelf live of cooked meat products 57
- 35 **Стасюк М.В., Крупа О.М.**, ТНТУ ім.І.Пулюя, м. Тернопіль, Україна, Перспективи використання адаптогенів у виробництві морозива 58
- 36 **Святненко Р.С., Маринін А.І., Пасічний В.М., Шубіна Є.А.**, НУХТ, м. Київ, Україна Вплив різних видів пакування на збереження фізико-хімічних властивостей м'яса курчат-бройлерів під час зберігання 59
- 37 **Самілик М.М.**, СНАУ, м.Суми, Україна. Проблеми безпечності молока сировини в умовах військового стану 60
- 38 **Галенко О.О., Баланчук Д.О.**, НУХТ, м. Київ, Україна. Інтеграція сосисок з локальної сировини в сферу HORECA 62
- 39 **Божок О.С.**, ВТЕІ ДТЕУ, **Крижак Л.М.** м.Вінниця, Україна. Удосконалення технології сиров'ялених ковбас з м'яса птиці 63
- 40 **Демченко В.Л., Штена Д.В., Маринін А.І.**, ІЕЗ ім. Є.О. Патона НАН України, НУХТ, м. Київ, Україна Формування біополімерних пакувальних матеріалів на основі полімолочної кислоти 65
- 41 **Сукманов В.О.**, ПДАУ, м. Полтава, Україна. Дослідження впливу додавання екстракту лушпиння цибулі на якість м'ясних паштетів при їх зберіганні 66
- 42 **Загорулько А.М., Титаренко Н.В., Громов О.Є.**, ДБТУ, м. Харків, Україна Актуальність розробки комбінованого апарата для низькотемпературної обробки 68

УДК 637.146.3

Лукашук А.В., Осьмак Т.Г., к. т. н., Поліщук Г.Є., д. т. н.

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

25. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ БАР'ЄРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ВИРОБНИЦТВІ ФЕРМЕНТОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Вступ. Ферментовані молочні продукти – є одними з найпопулярніших молочних продуктів, оскільки вони здатні покращувати травлення завдяки наявності пробіотиків, а

також полегшувати засвоєння лактози та інших поживних речовин. Дотримання стандартів якості та безпеки під час виробництва, зберігання та споживання харчових продуктів є ключовим фактором для захисту здоров'я споживачів. Ключовим завданням для промисловості є забезпечення подовження термінів придатності продукції, що виробляється. Аналітичні дані Євростату [1, 2] свідчать про 59 мільйонів тонн їжі, яка утилізується щорічно, що оцінюється в 132 мільярди євро [3]. Половина цих втрат припадає на домогосподарства, а решта – на втрати виробничих підприємств, заклади харчування, торгівлю та інші джерела. Такі втрати говорять про передчасне псування продукції до закінчення термінів її придатності, а також про високі ризики псування при споживанні вже в домашніх умовах, де неможливо дотримуватися жорстких умов зберігання.

Метою дослідження є аналіз сучасних трендів у виробництві і споживанні продуктів харчування, оцінка можливостей та перспектив сучасних технологічних рішень (бар'єрних технологій) у виробництві ферментованих молочних продуктів з подовженим терміном придатності.

Матеріали та методи. Здійснено огляд вітчизняних та зарубіжних досліджень і публікацій щодо аналізу ринкових трендів у виробництві продуктів харчування, розглянуто сутність бар'єрного концепту, вивчено вплив окремих бар'єрів на мікробіологічну стійкість харчових продуктів.

Результати та обговорення. Один з найбільш популярних трендів у світі – «натуральність» вже понад 10 років є лідируючим на ринку харчової продукції, про що свідчать світові лідери маркетингових досліджень Mintel, New Nutrition Business, Innova Market Insights [4, 5, 6]. Ферментовані молочні продукти займають одне з ключових місць в харчуванні сучасної людини. Вживання саме ферментованих продуктів невпинно зростає через зростання інтересу споживачів до здорової, корисної і натуральної їжі. [7].

Сушіння, охолодження, заморожування, пакування в модифікованій газовій атмосфері та у вакуумі, додавання консервуючих речовин, ферментація – ось лише неповний перелік добре відомих та досліджених на сьогодні способів збереження харчових продуктів. Зважаючи на сучасні вимоги ринку і запити споживачів проводяться дослідження щодо інноваційних методів обробки сировини, напівфабрикатів та готової продукції, із застосуванням високовольтних електричних розрядів, обробки ультразвуком, іонізуючим випромінюванням, дією ультра-високим тиском, застосуванням біозахисту через вплив корисної мікрофлори [8].

Поняття «бар'єрного ефекту» глибоко вивчено в працях професора Лотара Ляйтнера. Бар'єрами названо такі фактори, як висока температура, охолодження, активність води, активна кислотність, окисно-відновний потенціал, консерванти, вітаміни, поживні речовини, конкуруюча мікрофлора [9]. Дія цих факторів забезпечує мікробну стійкість харчової продукції, сприяє збереженню її якості та безпечності.

Численні дослідження показують здатність певних штамів молочнокислих мікроорганізмів перешкоджати росту шкідливої та патогенної мікрофлори, що позитивно впливає на подовження терміну придатності ферментованих молочних продуктів. [10, 11, 12]. Встановлено, що поєднання комплексу факторів, які перешкоджають росту шкідливої мікрофлори, має синергетичний бар'єрний ефект у посиленні мікробної стійкості харчового продукту, до якого застосовано дію вищеперерахованих факторів [9].

Висновок. Подовження термінів придатності ферментованих молочних продуктів веде до зниження ризиків передчасного їх псування під час транспортування та зберігання. Застосування бар'єрних технологій з метою створення перешкод для росту патогенної і шкідливої мікрофлори дозволяє подовжувати терміни придатності харчових продуктів. Бар'єр конкуруюча мікрофлора сприяє подовженню термінів придатності ферментованих молочних продуктів і має перспективу до ширшого впровадження в сучасних виробництвах.

Література.

1. European Commission. About Food Waste. URL: https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste_en (дата звернення: 14.07.2025)
2. Eurostat. Food waste and food waste prevention – estimates. URL: <https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food>