

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



**ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
ІХ Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

*122^а річниці заснування Національного університету
біоресурсів і природокористування України*

КИЇВ – 2020

УДК 663/664(05)

ББК 36

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №7 від 31.03.2020 року)

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипка Л.В., Отченашко В.В., Савченко О.А., Штонда О.А., Слободянюк Н.М., Веретинська І.А., Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Сичевський М.П., Демиденко О.О., Кузнєцов Ю.М., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Василів В.П.

ББК 36 Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками ІХ Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 9 квітня 2020 р. – 10 квітня 2020 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2020. – 252 с.

ISBN 978-617-7878-11-6

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції.

Розміщені у збірнику тези доповідей стосуються таких напрямів: «стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва», «Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і риборства», «Інноваційні технології переробки продовольчої сировини», «Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК».

Праці подано у авторській редакції

ISBN 978-617-7878-11-6

УДК 663/664(05)

ББК 36

© НУБіП України, 2020

37. **С.О. Лебський, Л.В. Баль-Прилипка** Вплив терміну зберігання чорноморської травяної креветки на активність колагенази 75
38. **М.К. Чиженко, Т.М. Левківська** Можливості використання відходів ракоподібних 77
39. **Я.О. Баришева, О.А. Нікітчина, Т.А. Манолі, А.Т. Безусов, В.П. Василів** Регулювання вмісту біогенних амінів у харчових продуктах 78
40. **Р.В. Борисенко, Т.К. Лебська, Є.В. Бондаренко, Т.В. Ковалінська, В.І. Сахно** Аероні технології у процесах в'ялення риби 80
41. **І.В. Демчук, Т.М. Левківська** Розроблення функціональних продуктів з айви 82
42. **О.С. Деяк, Ю.П. Крижова** Вплив термічного оброблення на харчову цінність молочних продуктів 84
43. **Г.І. Дузенко, Ю.П. Крижова** Використання рослинної сировини у розробленні продуктів профілактичного призначення 85
44. **В.І. Ємцев, Г.Ф. Ємцева** Вплив інвестиційної діяльності на конкурентоспроможність підприємств в АПК України 86
45. **К. Іванишина, В.В. Шутюк, В.П. Василів** Сріблястий карась як сировина для напівфабрикатів 89
46. **А.О. Іванюта** Удосконалення технології рибного желатину 90
47. **Л.М. Івасюта, Т.М. Левківська** Лаврова вишня – цінне джерело біофлавоноїдів 91
48. **В.М. Ізраелян** Нові види нетрадиційної м'ясної сировини в дитячому харчуванні 92
49. **А.М. Холод, Є.С. Дзига, В.Т. Марков, В.М. Пасічний** Удосконалення технології м'ясних хлібів з використання природніх антиоксидантів 94
50. **О.С. Козак, О.А. Савченко, О.М. Очколяс** Використання біологічно активних добавок з насіння чіа у виробництві варених ковбас 96
51. **О.І. Коченков, В.М. Дунський, Т.А. Манолі, Т.І. Нікітчина, В.П. Василів** Особливості технології рибного фаршу в оболонці функціонального призначення 97

УДК 338.439.5

К. Іванишина, студент,

В.В. Шутюк, д.т.н., професор

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В.П. Василів, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

СРІБЛЯСТИЙ КАРАСЬ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

Напівфабрикати є одними з найбільш поширених харчових продуктів завдяки можливості їх швидкого приготування, особливо коли прискорюється ритм життя сучасної людини. У той же час ринок України представлений в основному продукцією із м'ясної сировини. У зв'язку з цим гостро стоїть питання заморожених напівфабрикатів на основі м'яса прісноводної риби. До перспективної сировини для напівфабрикатів можна віднести сріблястого карася, вилов якого у загальному обсязі рибпродукції складає від 16,3...20 %.

Для обґрунтування технологічних рішень отримання продуктів з карася необхідно вивчити його функціонально-технологічні властивості. Хімічний склад м'язової тканини карася весняного і осіннього представлено в табл. 1.

Таблиця 1

Хімічний склад і енергетична цінність м'язової тканини карася

Сезон вилову	Вміст, %				Енергетична цінність, кДж/ккал
	води	білка	жиру	мінеральних речовин	
Весна	78,5 ± 0,5	17,8 ± 0,3	2,7 ± 0,4	1,0 ± 0,1	388/99
Осінь	76,0 ± 0,5	18,2 ± 0,2	4,8 ± 0,5	1,0 ± 0,1	465/111

Аналіз отриманих даних показав (табл. 1), що м'язова тканина карася відрізняється високим вмістом білку (17,8...18,3 %) і відноситься до групи білкової сировини. У карася осіннього вилову вміст жиру в середньому в 1,6 % вище, ніж у весняного вилову. На вміст мінеральних речовин не впливають розмірно-масові характеристики і сезон вилову карася. Невисока енергетична цінність (до 465 кДж) дозволяє використати його в технології продуктів фаршів.

Згідно розробленої ученими класифікації риб за критеріями хімічного складу і характером зміни ефективної в'язкості, продукти фаршів з м'язової тканини карася незалежно від сезону вилову матимуть різко-контрастну консистенцію, що обмежує область його практичного використання в технології продуктів фаршів. Проте це підтверджує перспективність застосування гідролізу, як технологічного прийому, спрямованого на регулювання реологічних властивостей фаршу з карася.

Висновок. За даними хімічного складу встановлено можливість використання карася сріблястого незалежно від сезону його вилову на отримання ферментованого фаршу.