

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Інноваційні технології та перспективи
розвитку м'ясопереробної галузі»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 жовтня 2022р.

КИЇВ НУХТ 2022

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.–К.:НУХТ,2022р.–169с.

ISBN978-966-612-285-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій і присвячена 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку харчової промисловості та крафтових виробництв, зокрема в м'ясопереробній галузі та переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясопереробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини та продукції в харчовій 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 аменеджменту індустрії гостинності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ, регіональних крафтових і високопродуктивних виробництв 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, інновації, перспективи м'ясопереробної галузі та харчових виробництв різної продуктивності в сфері гостинності та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN978-966-612-285-1

© НУХТ, 2022

71. СИРКОВІ АЮРВЕДИЧНІ ВИРОБИ ДЛЯ ВАТА ДОШІ В КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ.

Цикало Д.Ю., магістрант, Ющенко Н.М., к.т.н., доц., Кузьмик У. Г., к.т.н., доц.
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. В сучасному світі поява великих фермерських господарств, сільськогосподарських конгломератів і сучасних маркетингових компаній, спричиняє більш складний доступ до сучасних сільськогосподарських ресурсів, технологій та ринків. Конкуренція, яку відчують малі виробники-аграрії з боку великих монополістів-холдингів є величезною, і одним з напрямків зміцнення позицій є розвиток кооперативної діяльності. Особливою актуальністю набуває дослідження систем розвитку крафтового виробництва для впровадження в сільськогосподарські кооперації для забезпечення повноцінності аграрного комплексу України [1].

У найбільш вигідному становищі знаходяться підприємства малої потужності, зокрема крафтові, які взмозі виробляти широкий асортимент різних груп харчової продукції, за необхідності його швидко оновлювати та запроваджувати інноваційні технології.

Продукція таких підприємств є оригінальною, здатною а гнучкість виробництва дозволяє швидко реагувати на динаміку попиту та постійно оновлювати асортимент, що відповідає культури харчування різних соціальних, вікових та гендерних груп – різні течії вегетаріанства, роздільне харчування, кислотно-лужна дієта, аюрведичне харчування тощо.

Актуальність теми. Однією із популярних теорій харчування на сьогоднішній день є Аюрведа. Стрімке поширення аюрведичних знань у Європі перетнуло кордони України, збираючи дедалі більше нових прихильників, які, адаптуючи давньоіндійську систему до вітчизняних реалій, пропонують нашим співвітчизникам нескладну, недорого і дуже ефективну систему оздоровлення, що ґрунтується насамперед на правильно підбраному раціоні харчування [1] відповідно до індивідуальної конституції людини, що добре співвідноситься із сучасною теорією персоніфікованого харчування.

І хоча аюрведичні знання – надбання світової цивілізації, на сьогодні рекомендації щодо харчового раціону базуються в основному на стравах східної кулінарії. Тому актуальним напрямом наукових досліджень є науково-практичне обґрунтування та розробка

технологій аюрведичної продукції на основі вітчизняної сировини із урахуванням харчових звичок населення України.

Перспективним у цьому напрямі є розробка інноваційних молочних продуктів за рекомендаціями аюрведичної науки. З огляду на дефіцит білка в раціоні харчування сучасної людини, доцільним є розширення асортименту та розробка технології сиркових виробів за принципами аюрведичної науки. Сир кисломолочний, що є основою сиркових виробів, є джерелом повноцінного легкозасвоюваного білка (до 20%), характеризується певним вмістом молочного жиру, містить комплекс мінеральних сполук, зокрема органічний кальцій, а також магній, фосфор, калій тощо.

Матеріали і методи досліджень. Теоретичні та аналітичні методи визначення аюрведичних властивостей харчових інгредієнтів, органолептичний метод оцінки модельних зразків при розробці рецептур сиркових виробів.

Результати та обговорення. Оскільки у аюрведичному харчуванні продукти харчування повинні відповідати індивідуальній конституції людини, одним із найбільш важливих етапів розробки нових аюрведичних сиркових виробів є обґрунтування вибору та визначення раціонального співвідношення компонентів рецептур.

Аюрведичні властивості визначаються такими характеристиками, як смак (раса), відчуття після вживання продукту (вір'я) та після перетравлювання (віпак). Причому, найбільш важливими є саме смакові відчуття. Кожен із смаків має певні властивості, за допомогою яких можна зміщувати баланс дош у той чи інший бік, відновлюючи рівновагу.

Оскільки Вата є холодною та сухою, для підтримання рівноваги їй рекомендовано продукти із переважаючими солодким, кислим чи соленим смаком, тому сир кисломолочний є показаним до вживання особам із Вата конституцією без обмежень.

Вату потрібно жити, гармонізувати, заспокоювати та зігрівати. Саме з такими ефектами нам потрібно підбирати продукти для даного типу людей. Перелік компонентів рецептури сиркових виробів для Вата доші: сир кисломолочний, пюре вишні з медом виробництва компанії LiQberry, формовані сиркові вироби обсипаються подрібненим волоським горіхом.

Ягідна паста компанії LiQberry виробляється без додаткового введення цукру, а застосування інноваційної технології дозволяє максимально зберегти природні властивості рослинної сировини, забезпечує стабільні показники якості та дозволяє використовувати пюре у складі рецептур сиркових виробів без додаткового оброблення.

Для визначення поєднуваності прянощів з сирною основою та базової кількості їх введення готувались модельні зразки наступним чином: всі заздалегідь підготовлені інгредієнти змішувались та формувались у вигляді сирних кульок, які обсипались подрібненим волоським горіхом.

Органолептичну оцінку здійснювали на підставі експертної оцінки дегустаційної комісії бальним методом. Дескрипторами були обрані смак, запах, консистенція та колір виробу; оцінювання здійснювалось за 5-бальною шкалою. Розроблено рецептурний склад сиркових виробів для Вата доші: сир кисломолочний – 58г; пюре вишні з медом 32г; подрібнений волоський горіх 10%.

Задля визначення доцільності використання вищезазначених компонентів оцінювались їх аюрведичні властивості та визначався загальний вплив на баланс дош (табл.)

Таблиця – Перелік складових аюрведичних сиркових виробів для Вата доші

Назва продукту	Раса	Вір'я	Віпак	Вплив на доші
Сир кисломолочний	кисла	зігріваюча	кислий	В-П-К+
Мед	солодка	зігріваюча	солодкий	В-П+К-
Пюре вишні	солодка, в'язка, кисла	зігріваюча	гостра	В-П=К-

Волоськийгоріх	солодка	охолоджуюча	гостра	В-П-К-
Сумарний вплив	солодка	зігріваюча	гостра	В-П-К-
+ підвищує; - знижує; = не впливає.				

Таким чином, комбінація обраних харчових інгредієнтів дозволяє підтримувати у балансі усі три доші та може бути базою для розробки рецептурної композиції сиркових виробів для Вати.

Висновок. Сформульовано перспективність крафтового виробництва як гнучкої системи реагування на споживчий попит та визначена доцільність розробки та запровадження у крафтове виробництво інноваційної аюрведичної продукції.

Запровадження такого продукту у виробництво сприятиме розширенню харчової продукції оздоровчого спрямування, а оригінальне оформлення підвищить зацікавленість споживачів у інноваційній продукції.

Література

1. Бурій Д. О. Управління розвитком крафтового виробництва в системі сільськогосподарської кооперації : магістр. дипломна робота : 073 Менеджмент / Бурій Дмитро Олександрович; Дніпровський держ.аграр.-економ. ун-т, Ф-т менеджменту і маркетингу, Каф. менеджменту, публічного управління та адміністрування. – Дніпро, 2021. – 87 с. – Режим доступу: <http://dspace.dsau.dp.ua/jspui/handle/123456789/5607>

2.