

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ АГРАР УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ  
ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО**

## **МАТЕРІАЛИ**

**СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЕКОЛОГІЇ  
(З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)**

**«ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ЕКОБЕЗПЕКИ  
ПРОДУКЦІЇ»**

**14-15 травня 2015 року**



**ЛЬВІВ – 2015**

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ І ЇХ КОМПОЗИЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ <i>Фурсік О.П., Віхоть К.О., Страшинський І.М.</i>	39
ОЦІНКА РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ <i>Гончар Леся, Новгородська Н. В.</i>	41
АНТИОКСИДАНТИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ <i>Мельник Ірина, Фаріонік Т.В.</i>	42
ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПАШТЕТІВ <i>Борисенко К.В., Гринченко Н.Г.</i>	43
ВИВЧЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БІЛКІВ СОНЯШНИКУ <i>Губаль Л.М., Камсуліна Н.В.</i>	44
ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІД ЧАС ЗАМОРОЖУВАННЯ <i>Пернеровська А.С., Янчева М.О.</i>	45
ХАРЧУВАННЯ КОСМОНАВТІВ НА МІЖНАРОДНИХ КОСМІЧНИХ СТАНЦІЯХ <i>Свистун А.Р., Паска М.З.</i>	50
ДОСЯГНЕННЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ. <i>Хом'як О. З., Паска М.З.</i>	51
ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ <i>Духницький В.Ф., Паска М.З.</i>	52
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА ГРИЛЮ <i>Гелей Андрій; Паска М.З.</i>	53
РОЗРОБКА НОВИХ ВИДІВ М'ЯСНИХ СОУСІВ <i>Іванців Руслан; Паска М.З.</i>	54
СО <sub>2</sub> – ЕКСТРАКТИ ПР'ЯНОЦІВ: ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ У М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ <i>Станіславшин Ярослав; Паска М.З.</i>	55
М'ЯСО ЯК ДІЄТИЧНИЙ ПРОДУКТ ПРИ РІЗНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ <i>Бокало М., Басараб І.М.</i>	56

## ХАРЧОВІ ДОБАВКИ І ЇХ КОМПОЗИЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

*Фурсік О.П. магістрантка ТММП*

*Віхоть К.О. студентка 3 курсу ТММП*

*Страшинський І.М. кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів*

Сучасні технології м'ясних продуктів передбачають використання різних харчових добавок, які поліпшують органолептичні, структурно-механічні і фізико-хімічні показники готового продукту. Водночас на підприємства надходить значна кількість м'ясної сировини з низькими функціонально-технологічними властивостями, тому актуальним є застосування харчових функціональних добавок.

Основними харчовими добавками, які найчастіше застосовують у технології м'ясопродуктів являються добавки, що здатні покращувати вологоутримуючі властивості м'ясних систем з метою поліпшення консистенції і підвищення виходу готової продукції. До них належать структуроутворювачі полісахаридної природи (крохмалі, камеді, агар, пектини, карагенан тощо) та білкові препарати тваринного і рослинного походження.

Технологічно соєвий ізолят поєднується з м'ясною сировиною, оскільки веде себе як нежирні сорти м'яса і володіє підвищеною вологозв'язуючою здатністю, емульгуючими властивостями, має високу стабільність емульсії та утворює

міцні гелі. При температурі 70-100°C водні дисперсії ізольованого соєвого білка при концентрації 8-14% переходять в гель протягом 10-13 хв. Однорідність хімічного складу соєвого ізоляту дозволяє при роботі з ним легко прогнозувати характер технологічних змін м'ясних емульсій. Наприклад, для соєвого ізоляту Pro-Vo 500 U показник вологозв'язуючої здатності складає 92% при ступені гідратації 1:4.

Тваринні білки володіють високою здатністю до гідратації і емульгування жиру з утворенням стійких білково-жирових емульсій.

Вони здатні утворювати міцний гель і, тим самим, фіксувати структуру готової продукції без спеціальної термічної обробки при концентрації денатурованого білка від 5% і вище в суміші «білок-вода». Вологоутримуючі властивості тваринних білків так само, як і соєвих, різко зростають при термічній обробці вище температури денатурації основних білкових компонентів.

Враховуючи універсальність функціонально-технологічних і структурно-механічних властивостей тваринних білків, їх можна застосовувати в поєднанні з рослинними, що дозволяє, з одного боку, знизити вартість продукції, а з іншого – підвищити поживну цінність продукту, поліпшити його смакові якості і зовнішній вигляд.

Активно використовують стабілізатори консистенції і згущувачі, значну частину яких займають гідрокоолоїди. Вони являють собою високомолекулярні сполуки, що розчиняються або набухають у воді і поліпшують консистенцію виробів, здатні ефективно зв'язувати вологу. Змінюючи дозування і вид добавок, що використовуються можна отримувати системи з необхідними структурно-механічними та функціонально-технологічними властивостями. Навіть при дуже низьких дозуваннях гідрокоолоїди здатні сформувати щільну структуру готового продукту, з хорошими органолептичними показниками.

В умовах постійного зростання цін на харчові добавки виробники надзвичайно зацікавлені у здійсненні їх об'єктивного вибору та кількості внесення з метою мінімізації витрат на виробництво м'ясопродуктів і стабілізації їх якості, а, отже, і в

підвищенні технологічної доцільності застосування. Це обумовлює необхідність поєднання харчових добавок в комплекс для досягнення максимальних значень синергізму та ефективного дозування необхідних компонентів.