

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

88

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

Квітень – Травень 2022 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2022

88 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April – May, 2022. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 88 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 10, 26.05.2022

© NUFT, 2022

Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", Квітень – Травень 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – Ч.1. – 330 с.

Видання містить матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергота ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 10 від 26 травня 2022 р.

© НУХТ, 2022

49. Використання пастеризації та елементів "активного пакування" на якість напівкопчених ковбасних виробів

Олег Храпачов¹, Василь Пасічний², Андрій Маринін², Денис Тарахтій
1 – ТОВ "Сіріус Екструджен"

2 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Для забезпечення раціональної логістики в сучасній технології важливим є ефективна організація виробництва, доставки і реалізації харчової продукції зі збереженням її безпечності [1, 2].

Матеріали та методи. Для дослідження можливості подовження термінів зберігання напівкопчених ковбасних виробів були використані ковбас напівкопчених вищого сорту «Преміум» та першого сорту «Ранчо» першого сорту, які були виготовлені на ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» за ТУ У 15.1-32122069-006:2008. В рецептурах дослідних зразків ковбасних виробів вищого сорту використано яловичину першого сорту, нежирну свинину філе куряче, сало, для першого сорту до складу рецептур входила яловичина, свинина напівжирна, сало бокове, МПМО, крупа манна, крохмаль картопляний і спеції, які традиційно використовуються у виробництві даної групи продуктів [2, 3]. В процесі виробництва використовували саше пакет поглинача кисню, який дозволяє пролонгувати бар'єрну дію упаковки [3].

Результати. За органолептичними показниками пастеризовані напівкопчені ковбаси відповідали вимогам нормативних документів. Використання багатошарових полімерних матеріалів виробництва ТОВ «Сіріус Екструджен», забезпечило герметичність дослідних зразків. Значень a_w зразків пастеризованих ковбас без використання поглинача кисню в процесі зберігання збільшувалось в межах 0,5% для ковбас першого сорту, а для напівкопчених ковбас вищого сорту в межах 1,88%.

Для пастеризованих ковбас з використанням поглинача кисню таке збільшення значення a_w не перевищувало 0,5% для першого сорту і 1,2% для вищого сорту. Таким чином для ковбас напівкопчених пастеризованих за значенням a_w , також як і за значенням МАФМ підтверджується ефективність використання поглинача кисню при пастеризації. Результатами досліджень мікробіологічних показників ковбас напівкопчених з використанням повторної пастеризації при температурі 85-90 °С протягом 15-20 хвилин доведена можливість досягання терміну зберігання напівкопчених ковбасних виробів у двічі більшого терміну ніж 45 діб.

Висновки. Визначено, що використання при повторній пастеризації саше-пакету поглинача кисню для напівкопчених ковбас різної сортності дозволяє отримати мікробіологічну стабільність зразків до 90 діб зі збереженням високих органолептичних показників продукції.

Література.

1. Пасічний В.М., Українець А.І., Храпачов О.В., Маринін А.І. Основні аспекти використання багатошарових полімерних матеріалів для пастеризації та стерилізації продукції в м'ясопереробній галузі. / Наукові праці НУХТ. 2018. №4. С.195–203. doi: 10.24263/2225-2924-2018-24-4-22
2. Ukrainets, A., Pasichniy, V., Zheludenko, Y., & Zadkova, S. (2016). Oleoresins effect on cooked poultry sausages microbiological stability. *Ukrainian food journal*, (5, Issue 1), 124-135.
3. Пасічний В.М., Геречук А.М., Мороз О.О., Ястреба Ю.А. Дослідження факторів пролонгації термінів зберігання м'ясних та м'ясомістких продуктів.//Наукові праці НУХТ. 2015. №4. С.224–230.