

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7-8 листопада 2017 р.

КИЇВ НУХТ 2017

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

	Розроблення СОУ «Технологія виробництва м'яса курчат-бройлерів»	
3	І.Г. Бабанов, О.І. Бабанова, С.Д. Беседа, Дослідження з метою вдосконалення камери для теплового оброблення ковбасних виробів	91
4	О.В. Кочубей-Литвиненко, О.А. Чернюшок Нові підходи до мікроелементного збагачення сухих концентратів з молочної сироватки	92
5	В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, Н.В. Кушнірук Використання різних розчинників при виділенні казеїнових фосфоліпідів	93
6	В.М. Пасічний, О.В. Храпачов Аналіз пакувальних матеріалів для термічної обробки м'ясопродуктів	94
7	В.М. Пасічний, М.О. Полумбрик, М.М. Полумбрик, В.В. Литвяк, О.Вішенський Морфологія поверхні м'ясного фаршу з колагеновмісним білком	97
8	М.П. Головка, Т.М. Головка, А.О. Геліх Дослідження оптимальних термінів зберігання напівфабрикату на основі моллюска прісноводного	98
9	Desislava Teneva, Rositsa Denkova, Bogdan Goranov, Zapryana Denkova, Georgi Kostov Antimicrobial activity of Lactobacillus plantarum strains against Salmonella pathogens	99
10	Т. М. Іванова, К. В. Зусько, Н.М. Грегірчак, Л. В. Пешук Екстракти лушпиння цибулі та мати-й-мачихи як пріоритетна кварцетинвмісна сировина	100
11	Н.В. Божко, Є.М. Мізь, В.М. Пасічний Застосування екстракту розмарину у технології сардельок з м'яса качки	101
12	Н.В. Божко, Є.М. Мізь, В.М. Пасічний Коригування окислення ліпідів у м'ясо-містких сардельках з використанням екстракту розмарину	102
13	М.З. Паска, О. Маслійчук Дослідження функціональних властивостей люпинового борошна та диво силу в умовах <i>in vivo</i>	103
14	Т.Ю.Гончаренко, О.А.Топчій Аналіз способів попереднього оброблення рослинної сировини з метою її використання у рецептурі посічених напівфабрикатів	104
15	О.П. Фурсік, К. Віхоть, І.М. Страшинський Реологічні характеристики білкових препаратів із свинячої шкурки	105
16	В.Г. Юкало, К.Є. Дацишин Отримання попередників біоактивних пептидів із сироватки молока	106
17	І. Лисенко, Л.В. Пешук, О. Горбач Удосконалення технології виготовлення варених ковбас з використанням білково-вуглеводної-мінеральної добавки (БМВД)	107
18	В.І. Тищенко, С.О. Расамакін, В.М. Пасічний Розробка рецептур м'ясного хліба з використанням рибної сировини	108
19	В.І. Тищенко, С.О. Расамакін, В.М. Пасічний Оцінка функціонально-технологічних властивостей фаршу м'ясного хліба з використанням рибної сировини	109
20	К. Макаревич, О.В. Кочубей-Литвиненко Дослідження процесу сквашування молочної сироватки, збагаченої Mg і Mn	110

Lactobacillus plantarum strain and each Salmonella strain, the Lactobacillus strain was not significantly influenced by the presence of any of the Salmonella strains. But the number of viable cells of the pathogens was greatly reduced, the reduction being strain-specific. In the co-culturing of each Lactobacillus plantarum strain and Salmonella abony ATCC 6017, the concentration of viable cells of the pathogen strain was reduced by the 60th h. In the co-culturing of each Lactobacillus plantarum strain and Salmonella sp., the concentration of viable cells of the pathogen strain was reduced by the 72th h. The observed antimicrobial activity was due to a great extent to the acidification of the medium because of the production and accumulation of lactic and other organic acids.

The demonstrated antimicrobial activity is a prerequisite for further research on the probiotic potential of the two Lactobacillus plantarum strains for their inclusion in the composition of probiotic preparations and starters for probiotic functional foods.

10. ЕКСТРАКТИ ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ ТА МАТИ-Й-МАЧУХИ ЯК ПРІОРІТЕТНА КВЕРЦЕТИНВМІСНА СИРОВИНА

Т. М. Іванова, К. В. Зусько, Н.М. Грегірчак, Л. В. Пешук

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Антиоксиданти відіграють важливу роль в процесі вільнорадикальних перетворень в організмі. Одним із потужних антиоксидантів природного походження є кверцетин. Його антиоксидантна активність обумовлена здатністю пригнічувати процеси перекисного окислення ліпідів, знижувати вміст вільних радикалів і токсичних продуктів перекисного окислення [1]. Кверцетин є дороговартісним препаратом. Тому пошук і дослідження кверцетинвмісної нативної сировини є досить перспективним [2].

Згідно літературних даних визначено, що значна кількість кверцетину міститься в лушпинні цибулі та мати-й-мачусі, екстракти яких використовуються в якості інгібіторів для пролонгації терміну зберігання м'ясних продуктів. Тому актуальним було визначити спосіб внесення кверцетинвмісної сировини у вироби з м'яса та його основні технологічні параметри.

За результатами дослідження визначено, що кверцетинвмісну сировину доцільно вносити у м'ясні вироби у вигляді водних екстрактів (тривалість екстракції – 15-20 хв для лушпиння та мати-й-мачухи, гідромодуль – 1:25 для лушпиння і 1:10 для мати-й-мачухи). Оскільки відомо, що найбільший вміст сухих речовин зафіксовано при екстрагуванні сировини при температурі 80-100°C, то даний температурний режим і використовували при приготуванні екстрактів.

Враховуючи деякі особливості умов збирання та зберігання кверцетинвмісної сировини, складаються сприятливі умови для розвитку мікрофлори в екстрактах з неї. Тому необхідним було проведення мікробіологічної оцінки стабільності технологічних властивостей даної сировини у виробничих умовах. Мікробіологічні дослідження проводили

відразу після приготування і охолодження екстрактів, а також через 8, 24 та 72 год зберігання. Зразки зберігали при температурі 0...6 °С.

Результати мікробіологічного аналізу показали, що раціональною температурою екстрагування є $t=100^{\circ}\text{C}$, оскільки кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), а також кількість дріжджів та пліснявих грибів в екстрактах навіть через 72 год з моменту виготовлення знаходилися в межах норми.

Література:

1. Ковалевська І.В. Визначення фізико-хімічних характеристик кверцетину // Фармакогнозія та хімія природних сполук. – Випуск № 1 (14) – 2014.

2. Пешук Л.В., Гавалко Ю.В., Іванова Т.М. Перспективи використання вторинної кверцетинвмісної сировини (лушпиння цибулі і часнику) і лікарських трав у технології спеціальних м'ясних продуктів // Наукові праці НУХТ. – Київ. – 2016. – Т.22, №5. – с. 238-244.

11. ЗАСТОСУВАННЯ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ У ТЕХНОЛОГІЇ САРДЕЛЬОК З М'ЯСА КАЧКИ

¹Н.В. Божко, ¹Є.М. Мізь, ²В.М. Пасічний

¹Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

²Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

В лабораторії кафедри технології молока та м'яса факультету харчових технологій СНАУ була розроблена рецептура м'ясо-містких сардельок із м'яса водоплавної птиці, до складу яких додавали антиоксидант натурального походження екстракт розмарину (ЕР) (Food Ingredients Mega Trade, USA). До дослідних зразків фаршу добавку вносили за наступною схемою: № 1 – ЕР 0,03 %; № 2 – ЕР 0,04 %; № 3 – ЕР 0,05 % до маси сировини, контролем слугував зразок без додавання антиоксидантів. Готові сардельки зберігали протягом 6 діб при температурі $+4^{\circ}\text{C}$. Протягом періоду зберігання досліджували ефективність використання екстракту розмарину за показниками перекісного та кислотного чисел.

Результати досліджень зміни кислотного числа (КЧ) у сардельках під час терміну зберігання наведено на рис. 1.

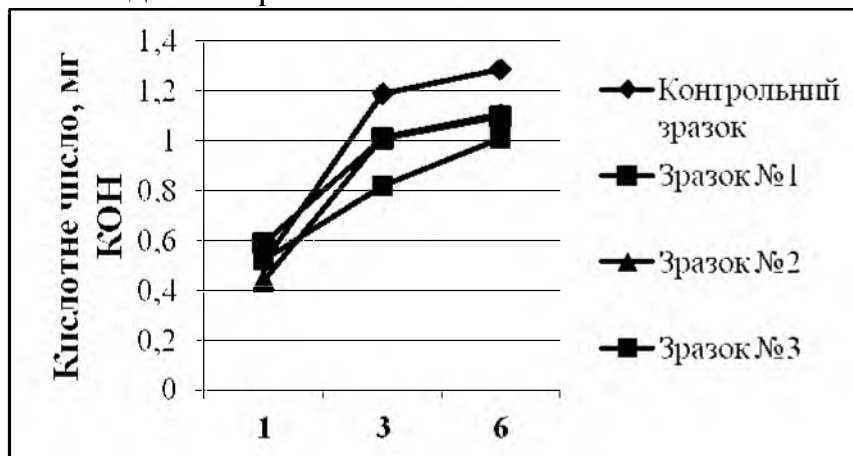


Рис. 1. - Динаміка кислотного числа під час зберігання сардельок, мг КОН