

**Ministry of Education and Science of Ukraine**

**National University  
of Food Technologies**

---

**84**  
**International scientific  
conference of young scientist  
and students**

**"Youth scientific  
achievements to the 21st  
century nutrition  
problem solution"**

**April 23-24, 2018**

**Part 1**

---

**Kyiv, NUFT 2018**

**Міністерство освіти і науки України**

**Національний університет  
харчових технологій**

---

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

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

**23–24 квітня 2018 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2018**

#### 49. Технологічні чинники подовження термінів зберігання м'ясних і м'ясомістких ковбас вареної групи

Юлія Желуденко, Олег Храпачов, Василь Пасічний,  
Єлізавета Капітула, Наталя Логвиненко

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

**Вступ.** В сучасних технологіях м'ясопереробки інтенсивно розвивається новий асортимент продуктів нетрадиційних за своїм хімічним складом та технологією виробництва. Перспективним є напрям комбінованих м'ясних продуктів, в яких окрім сировини тваринного походження, використовується білоквмісні харчові компоненти рослинного, тваринного і мікробіологічного походження, що мають функціонально-технологічні властивості аналогічні м'ясній сировині [1, 2, 3]. Пошук шляхів подовження термінів зберігання даних груп продуктів лишається важливим завданням в м'ясопереробній галузі [4, 5, 6].

**Матеріали та методи.** Метою роботи було обґрунтування і розроблення інноваційних технологій зберігання м'ясомістких виробів за рахунок поєднання олеорезинів та елементів активного пакування. В процесі досліджень визначались загальні показники якості та безпечності продуктів. В процесі досліджень визначали наступні мікробіологічні показники: визначення МАФАНМ, БГКП, патогенна флора, в тому числі *Salmonella*, сульфїтредукуючі клостридії, *Listeria monocytogenes*, *Proteus*, *Staphylococcus aureus*, які традиційно котролюють в процесі виробництва ковбасних виробів вареної групи.

**Результати.** Відповідно до задач дослідження встановлено фонові значення фізико-хімічних та мікробіологічних показників сировини, харчових оболонок, видів питної води, яку використовували для виробництва досідних зразків варених ковбасних виробів, виготовлених при різних умовах теплового оброблення.

Традиційно у ковбасному виробництві використовуються натуральні, білкові та целюлозні оболонки. В якості натуральних оболонок використали череву свинячу калібра 22/24, солену, заморожену, білкову оболонку ТМ «Білкозин» діаметром 22/24 мм та целюлозну оболонку діаметром 22/24 мм. Показник МАФАНМ для натуральної оболонки був дещо вищим, порівняно з іншими зразками, так само як кількість дріжджів, що можна пояснити її специфікою. Ці оболонки можуть бути середовищем розвитку мікроорганізмів, що буде впливати на термін зберігання. Для білкових та целюлозних оболонок нормовані показники відповідають сертифікатам виробника, однак для них характерне поверхнєве забруднення.

**Висновки.** Характеристики цих оболонок з точки зору термінів зберігання продукту однотипні. Внаслідок більшого вологовмісту та типу консервування, натуральні оболонки більш забруднені, що негативно позначається на подовженні терміну зберігання, тому потрібен суворий контроль самих оболонок та сировини.

#### Література

1. <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v10i3.181>
2. <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/658>
3. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10138>
4. <http://tetapks.vsau.org/files/pdfg/169.pdf>
5. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22563>
6. <http://nvlvet.com.ua/index.php/journal/article/view/737>