

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



VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

5-6 листопада 2019 р.

**Присвячена 135-річчю
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

КИЇВ НУХТ 2019

4. ВПЛИВ УПАКОВКИ НА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ ПАСТЕРИЗОВАНИХ СОСИСОК

Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, О.В. Храпачов, Ю.В. Желуденко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Ковбасні вироби мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясній промисловості. Найбільшим попитом у споживачів користуються варені ковбаси. Традиційно в структурі продукції більшості м'ясопереробних підприємств на групу варених і напівкопчених ковбас припадає майже 60-70 % всього обігу ковбасних виробів. Це створює підґрунтя для пошуку шляхів підвищення якості і стабільності технологічних показників ковбасних виробів. Ковбасні вироби вареної групи мають обмежений термін зберігання. Сучасний стан харчової промисловості та напрямки розвитку харчових технологій спрямовані на підвищення якості харчових продуктів та гармонізації заходів щодо збереження продуктів з врахуванням показників їхньої безпечності. Одним зі способів для досягнення цієї мети є використання елементів активного пакування.

Матеріали і методи. Було розроблено та досліджено функціональні рецептури сосисок. До складу рецептур сосисок формувався на основі курячого м'яса з використанням сухої молочної сироватки, харчової крові, білковий стабілізатора з бланшованої курячої шкіри і колагеновмісного препарату Скан Про, прянощі, які традиційно використовуються у виробництві варених ковбасних виробів [1]. Пакування продукції проводили з використанням традиційних матеріалів [2]. За основу для виробництва пастеризованих сосисок була використана технологія сосисок варених.

Мета досліджень. Основною метою було дослідження впливу упаковки на якість і термін зберігання готового харчового продукту. У процесі виробництва використовували поглинач кисню, який дозволяє пролонгувати бар'єрну дію

упаковки [3]. При пакуванні з поглиначами кисню проявляються непрямі антимікробні дії проти аеробних мікроорганізмів. Високий рівень кисню в упаковці продуктів може сприяти мікробному росту аеробних форм мікроорганізмів. Проводили мікробіологічні дослідження готового продукту з поглиначем повітря та без нього [3].

Результати. Для збільшення терміну зберігання сосисок ми застосовували пастеризацію в вакуумній упаковці з додаванням поглиначу кисню та без нього.

Було досліджено мікробіологічні показники сировини, варених сосисок до та після пастеризації, з використанням кисневих поглиначів та без них. За результатами дослідження МАФАНМ встановлено, що використання поглиначів кисню дозволяє зменшити рівень МАФАНМ. Зменшилася кількість пліснявих грибів для всіх зразків з поглиначем кисню вона становить <10 КУО/г, кількість дріжджів становить –10 КУО/г.

Висновки. При виробництві варених ковбасних виробів з використанням комбінованого складу сировини доцільно при їх виробництві використовувати повторне теплове оброблення, попередньо запакованих одиниць продукції з використанням поглиначі кисню, що дозволяє мікробіологічну стабільність сосисок під час зберігання.

Список літератури

1. Khorunzha, T., Pasichnyi, V., Marynin, A., Svyatnenko, R., & Moroz, O. (2019). Pasteurized sausages with high heme iron content. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 21(91), 43-47. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9108>
2. Pasichnyj, V. M., Ukrainec, A. I., Khrapachov, O. V., & Marynin, A. I. (2017). Perspektyvy vykorystannja pakoval'nyh materialiv dlja termichnoi'obrobky m'jasa ta m'jasoproduktiv. *Tekhnika, energhetyka, transport APK*, 2(97), 71-75.
3. Pasichnyi, V., Khrapachov O., Ukrainets, A., Marynin A., Lohvynenko, N., & Kapitula, E. (2018). Використання повторної пастеризації при виготовленні варених ковбасних виробів. *НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології*, 20(85), 29-34. <https://doi.org/10.15421/nvlvet8506>