

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



XI МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**“Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті євроінтеграції”**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

8 листопада 2022 р.

*Присвячена 45-й річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

КИЇВ НУХТ 2022

58	Д.В. Гармаш, В.М. Пасічний, С.А. Сенніков, С.Б. Божко Використання сувідизації з регулюванням показників рН для цільном'язових виробів	267
	О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, Є.А. Бударіна,	
59	Я.В. Тютюннікова, Б.В.Бабік Застосування клітковини насіння олійних культур в технології м'ясомістких продуктів	269
60	Є.В. Лисянська, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, В.В. Шпак Ефективні технології у виробництві паштетів з м'ясом птиці	271
61	В.Т. Марков, І.І. Шевченко, В.М. Пасічний Розширення асортименту варених ковбас подовженого терміну зберігання	273
62	Д.О. Мороз, М.В. Карпович, О.А.Топчій Шляхи раціонального використання низькосортної сировини	275

Секція 5.

Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фрукто-овочевої

Підключитись до конференції Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/87022716027?pwd=N2dVLzZYdXRzbndpaTF1TExsSnpCZz09>

Ідентифікатор конференції: ID: 870 2271 6027

Код доступу : iNS79G

	І.В. Левчук, Ю.С. Михайлов, Г.А. Блінова, Н.А. Мельник	
1	Дослідження 3-монохлорпропан-1,2-діолу(3-мсрд) в ферментативних та гідролізованих продуктах методом газової хроматографії з мас-спектрометричним детектуванням та автоматизацією пробопідготовки	279
	О.І. Бабанова, І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, А.О. Шевченко	
2	Застосування інноваційної техніки та технології отримання штучних продуктів харчування на основі рослинної сировини	282
3	В. О. Мороз, О. А. Боднарук Перспектива виробництва пастили з додаванням вишні та в'яленого банану	284
4	І. В.Варнавська Теоретичні аспекти професійної компетентності фахівців харчових технологій	286
	Н. В. Олексієнко	
5	Вимоги щодо організації відкликання і вилучення потенційно небезпечної харчової продукції з ринку	288
6	О. А. Польова, П. В. Демчук, Н. Е. Фролова Розробка рецептурних композицій хумуса за аюрведичними рекомендаціями	290
7	Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін Технологічні емульговані соуси на основі фруктової сировини	292
8	О. В. Стоянова, К. В. Зубкова М. І. Лук'янченко Дослідження способу сушіння концентрованих томатопродуктів	294
	Л. Ю. Авдєєва, А. А. Макаренко	
9	Дослідження ефективності використання кавітаційного апарату типу трубки вентурі при отриманні водних рослинних екстрактів	296

УДК 637.5

7. ТЕХНОЛОГІЧНІ ЕМУЛЬГОВАНІ СОУСИ НА ОСНОВІ ФРУКТОВОЇ СИРОВИНИ

Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

В більшості випадків традиційні технології емульгованих соусів характеризуються низьким вмістом біологічно активних речовин та незбалансованим хімічним складом.

Більшість інновацій в технологіях соусів припадає на томатні соуси, кисло-солодкі соуси та майонези, в той час як технологіям ягідних соусів приділяється незначна увага, хоча ягідні (фруктові) соуси мають ряд переваг.

Серед них – висока власна засвоюваність та здатність підвищувати засвоюваність інгредієнтів основної страви, яскравий колір та виражений аромат [1].

Крім того, необхідно звернути увагу на те, що більшість цих досліджень спрямовані на розробку соусів, які використовуються при виробництві кондитерських виробів, наприклад, в якості наповнювачів або начинок на основі плодово-ягідної сировини, і зовсім незначною мірою на розробку та обґрунтування сучасного асортименту соусів, які використовуються під час виробництва рибних та м'ясних страв.

Крім того цікавим може бути поєднання цільової ферментації тваринної сировини з використанням різного роду соусів, що мають антиоксидантні властивості.

Останні набувають популярності серед закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості [2].

При цьому важливим є підбір формуючих текстуру інгредієнтів з різним рівнем форм зв'язування вологи та стабільності емульсії, що дозволяє регулювати реологічні характеристики дисперсної системи [3], а також забезпечує комплексний підбір рецептурних компонент для формування високого рівня споживчих характеристик харчової продукції [4].

В процесі розробки соусів на основі екстрагування сливового маринеду були розроблені сливові соуси на емульсійній основі, які піддавались пастеризації.

Процес пастеризації моделював традиційне виоробництво пастеризованих м'ясних продуктів.

Для розроблених рецептур соусів проводилось визначення органолептичних показників до та після пастеризації.

Найвищі органолептичні показники отримали соуси з вмістом жирової фази від 17 до 32 % при наявності в рецептурі емульгуючих стабілізаторів на основі молочих білків і нанокompозиту пірогенного кремнезему. Зразки соусів мали однорідну текстуру, привабливий зовнішній вигляд.

Висновок. Використання розробленого соусу в якості заливки для виробництва пастеризованих сосисок дозволило отримати продукт з пікантними смаковими показниками та високою стабільністю пастеризованих сосисок при зберіганні.

Подальші дослідження будуть направлені на розроблення більш широкого асортименту ковбасних виробів на основі традиційних видів м'ясної сировини з використанням фруктових емульгованих соусів.

Список літератури

1. Хорунжа, Т., & Пасічний, В. (2020). Розроблення сливового соусу м'ясних страв. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.
2. Francesca R. Lupi, Giulia Franco, Noemi Baldino, Domenico Gabriele (2020). The effect of operating conditions on the physicochemical characteristics of whey protein-based systems, *Rheologica Acta*, 10.1007/s00397-020-01197-6.
3. Пасічний, В. М., & Ястреба, Ю. А. (2013). Дослідження структурно-механічних властивостей гелів альгінатів для виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*, (15, № 1 (3)), 125-129.
4. Пасічний, В. М. Рангове оцінювання комбінованих м'ясопродуктів / В. М. Пасічний // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – Київ : УДУХТ, 2002. – Вип. № 11. – С. 77–80.