

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

*«Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи розвитку
м'ясної, олієжирової та молочної галузей»*

22 – 23 березня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

СЕКЦІЯ 1. ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	9
1. <i>Атанасова В.В., Тележенко Л.М.</i> Рослинний білок як складова раціонального харчування	11
2. <i>Мурликіна Н.В., Янчева М.О.</i> Технологія м'ясних продуктів емульсійної структури з використанням емульгаторів ацилгліцеринної природи	12
3. <i>Полумбрик О.М., Топчий О.А.</i> Безпека застосування харчових добавок	12
4. <i>Таран В.М., Сухенко Ю.Г., Сухенко В.Ю.</i> Механічні характеристики м'яса при нормальних і низьких температурах	13
5. <i>Гончаров Г.І., Страшинський І.М.</i> Розширення асортименту напівфабрикатів з добавками рослинного походження	14
6. <i>Страшинський І.М., Гончаров Г.І.</i> Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням амаранту	15
7. <i>Романовська Т.І., Мельничук П.Д.</i> Визначення якості м'яса за електрофізичними параметрами	15
8. <i>Гащук О.І.</i> Текстуроване борошно зернобобових культур у м'ясних продуктах функціонального призначення	16
9. <i>Шевченко А.М., Галенко О.О.</i> Створення сучасної технології для підвищення активності кальцію із натуральної сировини	17
10. <i>Пасічний В.М., Желуденко Ю.В., Бомко І.В.</i> Перспективи виробництва м'ясних продуктів з використанням поглиначів кисню	17
11. <i>Іванов С.В., Пасічний В.М.</i> Умови мінімізації використання харчових добавок у технології м'ясних та м'ясомістких продуктів	18
12. <i>Євлаш В.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Максименко А.Є.</i> Дослідження якості сушеного м'ясного напівфабрикату під час зберігання	19
13. <i>Баль-Прилипко Л.В.</i> Етап реалізації концепції «Від лану до столу»	19
14. <i>Баль-Прилипко Л.В., Войнова І.Є.</i> Система управління якістю на підприємствах харчової промисловості	20
15. <i>Баль-Прилипко Л.В., Леонова Б.І.</i> Комплексний підхід при використанні поліфункціональних харчових добавок в м'ясопереробній галузі	21
16. <i>Pasichnyy Vasyl, Yastreba Yuliya.</i> Research on the use of sodium alginate with mushroom raw material	21
17. <i>Большакова В.А., Куликов Д.В., Штик І.І.</i> Розробка технології м'ясопродуктів з м'яса індички	22
18. <i>Скуріхіна Л.А., Губан О.Ю., Галенко О.О.</i> Розробка технологій харчових продуктів радіопротекторної дії	23
19. <i>Камсуліна Н.В., Москалюк О.Є.</i> Використання гідро колоїдів у технологіях м'ясних продуктів	23
20. <i>Пешук Л.В., Галенко О.О.</i> Розробка рецептур варених ковбас збагачених кальцієм	24
21. <i>Пешук Л.В., Бойко О.С.</i> Перспективи використання м'яса африканського чорношийного страуса в продуктах нового покоління	25
22. <i>Янчева М.О., Коваленко С.М.</i> Формування технологічних властивостей яловичого фаршу в технологіях охолоджених і заморожених напівфабрикатів	25
23. <i>Головка М.П., Серік М.Л., Полупан В.В.</i> Використання білково-мінерального напівфабрикату в технології м'ясних посічених виробів	26

24. Головка М.П., Головка Т.М., Бакіров М.П. Перспективи використання йодобілкового напівфабрикату	27
25. Баїтова Н.К. Дослідження вмісту білкових речовин в кров'яних ковбасних виробих в залежності від рецептур	28
26. Черевко О.А., Маяк О.А. Використання екструзії під час реструктурування м'ясних продуктів	28
27. Онищенко В.М., Островерх І.С. Жиропроникність кишкових оболонок та шляхи її зниження	29
28. Михайлов В.М., Коваленко В.О., Бабкіна І.В., Шевченко А.О. Дослідження якості кулінарної продукції, жареної комбінованими способами з електроконтактним нагріванням	30
29. Тищенко В.І., Божко Н.В. Порівняльний аналіз якості яловичини	30
30. Тележенко Л.М., Кашикано М.А. Сухі сніданки для здорового харчування	31
31. Пешук Л.В., Будник Н.В. Перспективы использования электромагнитных аппаратов в технологии производства костной пасты	32
32. Паска М.З. Оцінка хімічного складу яловичини збагаченої біологічно-активними речовинами	32
33. Гуць В.С., Неліна К.П. Переробка відходів м'ясного виробництва на малих підприємствах	33
34. Пешук Л.В., Карпенко П.О. Розробка м'ясопродуктів для харчування людей з надлишковою вагою тіла	34
35. Пілюгіна І.С., Мурликіна Н.В., Савгіра Ю.О. Перспективи використання солубілізації у технологіях харчових продуктів	34
36. Пешук Л.В., Штик І.І., Москалюк О.Є. Обґрунтування та вивчення можливості використання м'яса дикого кабана в технології м'ясопродуктів	35
37. Коваль О.А., Гуць В.С. Інтенсифікація соління м'яса	36
38. Антипова Л.В., Глотова І.А. Коллаген содержащее сырье мясной промышленности — новые тенденции в использовании	36
39. Семенова А.А., Трифонов М.В. Оптимизация рецептур м'ясних продуктов, содержащих каррагинаны	37
40. Франко О.В., Башкірова А.К. Дослідження якості та безпечності натуральних напівфабрикатів при зберіганні у модифікованому газовому середовищі	38
41. Оципок І.М., Кринська Н.В. Інноваційні технології в первинній переробці забійних тварин	38
42. Крюк Т.В., Пікула Л.Ф., Легощіна П.І., Бабенко О.В. Зміна поживних властивостей яблук в процесі зберігання	39
43. Савран В., Кондратюк Н.В. Розробка ресурсозберігаючих технологій кістчкових плодів	40
44. Магалецька І.А. Проектування структурно-механічних властивостей рулетів рибних функціонального призначення	40
45. Страценко С.В., Донець О.П., Сербова М.І., Кишенько І.І. Вплив способів інтенсифікації процесу соління на фізико-хімічні характеристики м'ясних систем	41
46. Іванов С.В., Пасічний В.М., Мороз О.О. Дослідження впливу рецептурного комбінування сухої молочної сироватки і зародків пшениці на біологічну цінність і гістологічні характеристики м'ясних систем	42

34. РОЗРОБКА М'ЯСОПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ З НАДЛИШКОВОЮ ВАГОЮ ТІЛА

Л.В. Пешук

Національний університет харчових технологій

П.О. Карпенко

*Науковий центр профілактики
і клінічної медицини ДУС*

За даними ВООЗ 17 % населення земної кулі хронічно не доїдає. Збиткове вживання тваринних жирів, дефіцит полі ненасичених жирних кислот, вітамінів С, В₁, В₂ і Е, фолієвої кислоти, β-каротину, мінеральних речовин, незбалансованість харчування призводить до іншої крайності — збиткової ваги. У світі 750 млн людей страждають збитковою вагою тіла, а 300 млн — ожирінням, що є серйозною медико-соціальною та економічною проблемою сучасного суспільства. Ожиріння — хвороба, в основі якої лежить порушення обміну речовин, і перш за все жирового обміну, що розвивається внаслідок енергетичного дисбалансу на тлі хронічної гіпокінезії та неправильного харчування, що призводить до збільшення росту атеросклерозу, ішемічної хвороби серця, які є основною причиною смертності в економічно розвинутих країнах. Ожиріння і всі пов'язані з ним проблеми стають все більш важким економічним тягарем для суспільства. Основою лікування є раціональне збалансоване харчування. Основний принцип дієтотерапії це різке обмеження енергетичної цінності раціону за рахунок жирів, легкозасвоюваних вуглеводів з забезпеченням необхідного рівня біологічно повноцінного білку. Визначна роль в цьому належить м'ясу — щоденно м'ясо забезпечує нашому організму 42 % білку. При розробці і створенні продуктів спеціального харчування необхідно знати хімічний склад сировини, харчову цінність, спеціальні прийоми технологічної обробки. Однак спеціалізовані продукти на м'ясній основі як вітчизняного, так і зарубіжного виробництва на українському ринку відсутні, тому створення продукту такого призначення вкрай актуально, що має велике медико-соціальне значення. Вибір рецептурних інгредієнтів і добавок проводили з позиції амінокислотної і жирно-кислотної збалансованості складу сировини. Процедура проектування полягала в тому, що за інформацією про нутрієнтний склад наявних в базі даних компонентів було сформовано рецептури напівфабрикатів.