

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

*Техніка*

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ**

**ДРУГОЇ МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

*20–21 березня 2013 р.*

---

**Київ НУХТ 2013**

## 28. ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНОЇ ОБРОБКИ В ПЕРЕРОБЦІ ВТОРИННОЇ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

Л.В. Пешук

О.О. Галенко, А.Ю.Хавро

*Національний університет харчових технологій*

На сьогоднішній день виробництво м'ясних продуктів вимагає підвищення якості м'ясної сировини. Актуальність напрямку визначається необхідністю пошуку нових джерел повноцінного білку і впровадження нових видів продукції з високою харчовою цінністю. Одним зі шляхів збагачення продуктів харчування легкозасвоюваним білком є введення до їх складу добавки на основі колагенвмісної сировини ферментованої колагеназою.

Вихідна сировина, що використовується при виробництві даної добавки – рубець ВРХ. Метою наших досліджень було обґрунтування параметрів ферментного протеолізу та визначення кількісного і якісного складу білкового компоненту розробленої добавки. У якості ферментного препарату використовували колагеназу з гепатопанкреаса камчатського краба (стандартна активність 100 од/г). Вибір ферментного препарату обумовлений високою специфічністю колагенази стосовно білків колагеномісткої сировини, порівняно невисокою вартістю та доступністю, оскільки виробництво цього ферменту налагоджено в умовах ЗАТ «Біопрогресс» (м. Щелково, Московська область).

Умови ферментативного протеолізу наступні: рН середовища досліджувалась у межах 5,5...9,2; співвідношення рубця ВРХ і води 2:1; кількість ферментного препарату 0,05% до маси сировини; температура 2...50 °С; тривалість (5...30)×60 с.

Результати проведених досліджень свідчать, що раціональними параметрами протеолізу є температура 37±1 С, значення рН 7,0...7,5 та тривалість ферментативного протеолізу (7...10)×60 с.

Таким чином, отримані результати досліджень дозволяють обґрунтувати раціональні параметри ферментативного протеолізу рубця ВРХ в технологіях білкових добавок на його основі.