

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**88**

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

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

**Квітень – Травень 2022 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2022**

**88 International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April – May, 2022. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 88 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 10, 26.05.2022*

© NUFT, 2022

---

**Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті"**, Квітень – Травень 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – Ч.1. – 330 с.

Видання містить матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергота ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

*Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 10 від 26 травня 2022 р.*

© НУХТ, 2022

## 42. Використання модифікованого газового середовища та елементів активного пакування для ковбасних виробів

Владислав Марков, Василь Пасічний, Денис Тарахтій, Олескандр Савчук  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Якість, зручність, безпечність для споживача, а також логістична мобільність є невідомими питаннями для виробництва і реалізації ковбасних виробів, які пов'язані з інноваційними технологіями при пакуванні харчової продукції.

**Методи та матеріали.** Вивчено вплив виокремлення МГС і елементів активної упаковки на забезпечення необхідних термінів зберігання ковбасних виробів [1-3].

**Результати.** Результати проведених досліджень дозволили запропонувати ефективні співвідношення газів в складі упаковки ковбасних виробів з елементами активного пакування та вплив умов зберігання на рівень можливої зміни біологічної доступності поживних речовин продуктів [3]. Для м'ясних продуктів тривалого зберігання, що містять більш високу частку кухонної солі, основна мета використання захисних газів зводиться до гальмування процесів окислювального псування не тільки жирів в продуктах, а й часткового впливу на процеси окислення білка.

Внаслідок цього суміші, що містять кисень, стають непридатними для ковбасних виробів і потребують зміни в їх складі для використання в виробництві ковбас тривалого зберігання.

Для даних груп продуктів важливим забезпечити стабільність характеристик запакованих одиниць продукції, що може бути вирішено з використанням активних систем пакування, до яких відноситься використання поглиначів кисню.

**Висновок.** Упаковка продукції з використанням в якості внутрішнього середовища різних газоподібних сумішей уповільнює «дихання» продукції, оскільки відсутня можливість газообміну з навколишнім середовищем. Суміші складаються індивідуально, з урахуванням особливостей зберігання упакованого продукту. Стабільність характеристик суміші в запакованих одиницях продукції може забезпечити використання поглиначів кисню.

### Література.

1. Пасічний В. М. Використання модифікованого газового середовища та вакуумування при пакуванні і зберіганні охолодженого м'яса та напівфабрикатів з нього / В. М. Пасічний, О. В. Храпачов, А. І. Маринін // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. - 2016. - Т. 18, № 2. - С. 68-72.
2. Pasichnyj, V. M., Ukrainec, A. I., Khrapachov, O. V., & Marynin, A. I. (2017). Perspektyvy vykorystannja pakuval'nyh materialiv dlja termichnoi'obrobky m'jasa ta m'jasoproduktiv. *Tekhnika, energhetyka, transport APK*, 2(97), 71-75.
3. Українець, А. І., Пасічний, В. М., Шведюк, Д. А., & Мацук, Ю. А. (2017). Дослідження здатності до протеолізу м'ясних січених напівфабрикатів функціонального призначення. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. Серія: Харчові технології*, (19, № 75), 129-133.