

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



X МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

"Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології
в контексті Євроінтеграції"

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

09-10 листопада 2021 р.

КИЇВ НУХТ 2021

| | | |
|----|--|-----|
| 55 | В.М. Пасічний, І.І. Шевченко, Т.Р. Михавко Натуральні барвники для виробництва органічно спрямованих продуктівів на м'ясній основі | 253 |
| 56 | Т.М. Головка, М.П. Головка Обґрунтування технології комплексних гелеутворювачів в м'ясних виробках | 256 |
| 57 | Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін Новий емульсійний соус на фруктовій основі для пастеризованих ковбас | 258 |
| 58 | В.М. Пасічний, А.І. Маринін, О.В. Храпачов Пастеризація як спосіб подовження терміну зберігання ковбасних виробів вареної групи | 260 |

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

| | | |
|----|---|-----|
| 1 | Г.О. Сімахіна, О.М. Межубовський Есенціальні нутрієнти як засіб мінімізації впливу радіоактивного опромінення на організм людини | 265 |
| 2 | Т.А. Юрова, В.М. Повстяной, А.А. Андріященко Застосування бензойної кислоти в якості консерванту соків прямого віджиму | 267 |
| 3 | В.О. Сукманов, І.А. Ліхоліп Дослідження властивостей макаронних виробів, збагачених каштановою мукою та бджолиним пилком | 269 |
| 4 | О.А. Маяк, А.М. Ільєнко, М.О. Коростельов, М.П. Остахов Особливості використання плодоовочевих вичавків в харчових продуктах | 271 |
| 5 | С.А. Бажай-Жежерун, О.Д. Дячук Використання рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів оздоровчого спрямування | 273 |
| 6 | М.Є. Рацук Виділення харчових ароматизаторів з рослинної сировини | 275 |
| 7 | В.О. Сукманов, О.А. Тюркіна Оптимізація субкритичної водної екстракції антиоксидантів з насіння коріандру за допомогою методології поверхні відгуку | 277 |
| 8 | Л.Ю. Авдєєва, А.А. Макаренко, Е.К. Жукотський, В.Ю. Павлік Дослідження масообмінних процесів при екстрагуванні квіток календули лікарської | 279 |
| 9 | Г.О. Сімахіна, С.В. Камінська Дослідження впливу низьких температур на компонентний склад плодів та ягід при заморожуванні | 281 |
| 10 | Л.В. Салєба, Д.Г. Сарібекова, К.О. Єщенко Використання порошку шкірок і насіння томатів для наповнення томатних соусів та кетчупів | 283 |
| 11 | С.В. Камінська, Г.О. Сімахіна Перспективні способи заморожування плодово-ягідної сировини | 286 |
| 12 | В.М. Пасічний, Х.В. Чебаненко Хімічний склад фрикадельок та фаршевих систем з вмістом β -циклодекстрину з йоду | 288 |
| 13 | К.Д. Малецька, Т.Я. Турчина, Е.К. Жукотський, | 290 |

УДК 637.5

**57. НОВИЙ ЕМУЛЬСІЙНИЙ СОУС НА ФРУКТОВІЙ ОСНОВІ ДЛЯ
ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОВБАС**

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

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Сучасні тенденції для створення нових і покращених традиційних продуктів передбачають використання у їх складі біологічно активних компонентів [1]. Одними з найпопулярніших видів соусів є емульсійні соуси. При розробці даного виду соусу важливим є зберігання емульсійної здатності [2, 3] в умовах проведення пастеризації.

Нами було розроблено рецептури соусів, які використовуються в поєднанні з пастеризованими сосисками. Головним завданням було створення однорідної емульсії, що може зберегти свою текстуру після проведення пастеризації.

Для досліджень емульсійної здатності модельних композицій визначили показники стійкості емульсії шляхом вимірювання кількості олії, що відділилася після виготовлення емульсії та після експозиційної витримки при

температурі 85 °С.

Рецептури соусів представлені в таблиці №1.

Таблиця 1 – Рецептури соусів

| Рецептура № | Сливовий оцет, % | Кремнезем, % | Суша молочна сироватка, % | Олія рафінована, % |
|----------------|---------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------|
| 1 | 80 | 1,5 | 6,5 | 17,0 |
| 2 | 60 | 1,5 | 6,5 | 32 |
| 3 | 80 | 0,5 | 6,5 | 17,0 |
| 4 | 60 | 0,5 | 2,5 | 32 |
| 5 | 90 | 0,5 | 2,5 | 7,0 |
| 6 | 90 | 1,5 | 2,5 | 6,0 |

Соуси виготовлені за рецептурами описаними вище, після виготовлення витримували протягом 15 хв, за кімнатної температури для стабілізації дисперсної фази. Вивчався розподіл фаз соусу та визначалася його емульгуюча здатність.

Найкращий показник стійкості емульсії до нагрівання показали зразки за рецептурами №1 та №2.

Після виготовлення соуси піддали нагріванню, при температурі 85 °С, охолоджували та визначили стійкість емульсії.

Характеристики стабільності дисперсних фаз після пастеризації емульсійних соусів наведено в табл. 2.

Таблиця 2 – стабільності дисперсних фаз після пастеризації соусів

| Рецептура | Водна фаза, % | Емульгована фаза, % | Жирова фаза, % |
|-----------|---------------|------------------------|----------------|
| 1 | - | 84,9 | 15,1 |
| 2 | - | 100,0 | - |
| 3 | - | 74,7 | 25,3 |
| 4 | - | 86,2 | 13,8 |
| 5 | - | 62,8 | 37,2 |
| 6 | - | 75,8 | 24,2 |

Значення показника стійкості емульсії, для зразка №2 – не змінювалися і

складали 100%. Для решти соусів показник емульгуючої здатності погіршувались. З даних таблиці 2 видно, що розроблені композиції з високим вмістом олії №2 має найвищу емульгуючу здатність і зберігає її після пастеризації, що дозволяє рекомендувати даний соус для використання у виробництві пастеризованих ковбасних виробів.

Список літератури

1. Хорунжа, Т., & Пасічний, В. (2020). Розроблення сливового соусу для м'ясних страв. *С89 Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез доп.*, 190.
2. Матко, С. В., Мельник, Л. М., Шейко, Т. В., & Ткаченко, С. В. (2018). Вибір рецептурних компонентів для виробництва плодових соусів на основі ягід кизилу. *Продовольчі ресурси*, (11), 110-115.
3. Lupi, F. R., Gabriele, D., Seta, L., Baldino, N., & de Cindio, V. (2014). Rheological design of stabilized meat sauces for industrial uses. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 116(12), 1734-1744.
4. Хорунжа, Т., Пасічний, В., Рудюк, В., & Гуць, В. (2019). Сосиски стерилізовані, з підвищеним вмістом гемового заліза. *Харчова промисловість*, (25), 46-51.