

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

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

18	В.М.Пасічний, В.В.Задорожній. Національний університет харчових технологій. А.М. Гереччук. Полтавський університет економіки і торгівлі: УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ НАПІВФАБРИКАТІВ КУЛІНАРНИХ НА ОСНОВІ М'ЯСА ПТИЦІ ТА КАРОТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ.	33
19	А.О. Тарасюк. Національний університет харчових технологій: ВИКОРИСТАННЯ КЛІТКОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.	34
20	Є. В. Штефан. Національний університет харчових технологій: ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОЕКТУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ У ПРОЦЕСАХ ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА.	35
21	В.М. Пасічний, О.О. Буша. Національний університет харчових технологій. Є.О.Вайлускова. ТОВ «Мірель Продукт»: СУЧАСНИЙ АСОТИМЕНТ КОРМІВ ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН.	36
22	К.В. Черноус, Ю.П. Крижова. Національний університет харчових технологій УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.	37
23	Л.В. Пешук, О.Є. Москалюк. Національний університет харчових технологій. І.І. Штик. ТОВ «Тульчинм'ясо»: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОДУКТІВ З ОЛЕНИНИ.	38
24	В. М. Пасічний. Національний університет харчових технологій. Ю. А. Ястреба. Полтавський університет економіки і торгівлі: ТЕОРЕТИЧНЕ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПІДВИЩЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІ	39
25	О.А. Литвиненко, О.Д. Клюк, О.І. Некоз. Національний університет харчових технологій: ПРОГРЕСИВНА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ РОЗЧИНІВ ДЛЯ ПОСОЛУ М'ЯСА.	40
26	І.В. Шурдук, М.Л. Серік. Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харків: ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ЗБАГАЧЕНИХ НА КАЛЬЦІЙ.	41
27	В.В. Євлаш. Харківський державний університет харчування та торгівлі. О.В. Неміріч. Національний університет харчових технологій. А.Є. Максименко. Луганський національний аграрний університет: ДОСЛІДЖЕННЯ ДИСПЕРНОСТІ СУШЕНОГО М'ЯСА.	42
28	Л.В. Пешук, О.О. Галенко, А.Ю.Хавро. Національний університет харчових технологій: ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНОЇ ОБРОБКИ В ПЕРЕРОБЦІ ВТОРИННОЇ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ.	43
29	С. В. Іванов, В.М. Пасічний, І. В. Тимошенко, В.В. Олішевський, А.І. Маринів. Національний університет харчових технологій: УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ТА М'ЯСОМІСТКИХ ПРОДУКТІВ.	44
30	В.В. Удовицький, О.В. Арпуль. Національний університет харчових технологій: «SOUS VIDE» ТЕХНОЛОГІЯ ЯК МЕТОД ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ.	45
31	С.В. Іванов, В.М. Пасічний, Ю.В. Желуденко, А.І. Маринів, В.В. Олішевський, В.Б. Захаревич. Національний університет харчових технологій: ПЕРСПЕКТИВИ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НАНОКОМПОЗИТІВ.	46
32	Є.О.Котляр. Одеський державний аграрний університет. О.А.Топчій, М.О.Полумбрик. Національний університет харчових технологій: ГАЛАКТОМАНАНІ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.	47
33	О.О. Галенко, Т.П.Шевченко. Національний університет харчових технологій: ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗМЕНШЕННЯ ВТРАТ МАСИ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ВТОРИННОЇ БІЛКОВМІСНОЇ СИРОВИНИ.	48
34	А.А.Теодорович. Національний університет харчових технологій: ШЛЯХИ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ ТВАРИННИХ КОРМІВ.	49
35	В.М. Пасічний, І.В. Бомко, М.Ю. Герасименко. Національний університет харчових технологій: ХАРАКТЕРИСТИКА ТА МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ЕНЗИМІВ В М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.	50
36	Л.В. Пешук, Е.Ю. Дыдюк. Национальный университет пищевых технологий. И.И. Штык. ООО «Тульчинмясо»: ДИЧЬ – АЛЬТЕРНАТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ.	51
37	С.С.Слива, Т.М.Повх, Т.В.Наріжна, Ю.П.Крижова. Національний університет харчових технологій: РОЗШИРЕННЯ АСОТИМЕНТУ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.	52
38	О.І. Гащук, О. М. Хоменко. Національний університет харчових технологій: ВИКОРИСТАННЯ ГРИБІВ ПРОМИСЛОВОГО ВИРОЩУВАННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.	53
39	О. І. Гащук, О.М. Хоменко. Національний університет харчових технологій: М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСА МЕХАНІЧНОГО ДООБВАЛЮВАННЯ З ПТИЦІ.	54

25. ПРОГРЕСИВНА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ РОЗЧИНІВ ДЛЯ ПОСОЛУ М'ЯСА

О.А. Литвиненко

О.Д. Клюк

О.І. Некоз

Національний університет харчових технологій

Технологія призначена для приготування посолочних розчинів при виготовленні продуктів з м'яса тварин з різною рецептурою, які містять функціональні та базові компоненти, розчинені у холодній воді при температурі не вище + 4 °С. Функціональні компоненти, що суттєво впливають на якість м'ясної продукції, як правило слаборозчинні у холодній воді. Авторами проведено пошукові дослідження приготування посолочних розчинів і запропоновано спосіб їх приготування, який включає їх розчинення у воді та перемішування розчину в гідродинамічному кавітаційному апараті, причому, що спочатку готують емульсію з функціональними компонентами, яку подають в гідродинамічний кавітаційний апарат і перемішують розчин в циркуляційному режимі. При прокачуванні води через апарат відбувається розрив суцільності середовища і утворюється вакуумна приєднана кавітаційна каверна, що дає можливість ежектувати попередньо підготовлену емульсію з функціональними компонентами. Встановлено, що для розсолу з вмістом функціональних компонентів 4 кг/100 л, базових – 38 кг/100 л, решта – вода тривалість перемішування до повного розчинення з використанням кавітаційного оброблення скоротилась в 4 рази, а стійкість до видимого розшарування підвищилась майже в 1,7 рази порівняно з традиційною технологією. Аналіз одержаних результатів показує, що запропонований спосіб відрізняється від традиційного меншою тривалістю процесу перемішування та більшою стійкістю розчину до розшарування, що свідчить про кращу якість кінцевого посолочного розчину.