

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

---



## **XI МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**“Наукові проблеми харчових технологій та промислової  
біотехнології в контексті євроінтеграції”**

## **ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*8 листопада 2022 р.*

*Присвячена 45-й річниці створення  
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

**КИЇВ НУХТ 2022**

	основі соєвого молока	
	<b>Є. С. Дзига, І. І. Шевченко</b>	
23	Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням стартових культур	198
24	<b>А.М. Холод, В. М. Пасічний, Д.Ю. Бакшеєва, А.І. Жовтя</b> Смакоароматичні наповнювачі для м'ясних хлібів	200
25	<b>О. І. Бабанова, І. Г. Бабанов, В. О. Демченко, С. В. Прасол, А. О. Шевченко</b> Дослідження та визначення раціональних режимів охолодження для прискорення процесу структуроутворення зефіру	202
26	<b>О. О. Галенко, В. В. Кравчук</b> Використання нетрадиційної сировини – кмину в технологіях м'ясопродуктів	204
27	<b>В. Т. Марков, І. І. Шевченко</b> Удосконалення технології дрібно-кускових напівфабрикатів з використанням стартових культур	206
28	<b>О. О. Галенко, М. О. Медяник</b> Антиоксидатні та протимікробні властивості спецій	208
29	<b>А. П. Михалевич, В. Я. Сапіга, Г. Є. Поліщук</b> Дослідження процесу виморожування води у низькожирному морозиві з бета-глюканом вівса	210
30	<b>Л. М. Пилипенко, Я. Г. Верхівкер, А. В. Єгорова</b> Актуальні питання організації харчування в умовах воєнного стану та повоєнний період в Україні	212
31	<b>О. О. Галенко, В. Ю. Шаповалов</b> Ефірні олії в технологіях м'ясопродуктів спеціального призначення	214
32	<b>В. В. Скуйбіда, О. О. Онопрійчук</b> Розроблення полікомпонентних молочно-рослинних концентратів	216
33	<b>Н. М. Ющенко, Д. С. Романовський, О. В. Яценко</b> Перспективи використання масляних паст у технології масляних кремів зниженої калорійності	218
34	<b>О. М. Іващенко, Г. Є. Поліщук, Т. Г. Осьмак</b> Застосування карамельної патоки у складі йогурту питного нежирного	220
35	<b>Г. К. Іваницький, Б. Я. Целень, Н. Л. Радченко</b> Перспектива застосування способу діве при переробці сироватки молока	222
36	<b>О. О. Басс, У. Г. Кузьмик, Г. Є. Поліщук</b> Можливості зниження калорійності морозива за рахунок використання заміників цукру	224
37	<b>О. В. Костенко, А. П. Михалевич, Г. Є. Поліщук</b> Вплив молочно-білкових концентратів на процес сквашування вершкових сумішей низькожирної сметани	226
38	<b>В. М. Михайлов, А. М. Загорулько, О. Є. Загорулько, Б. В. Ляшенко, Е. Б. Ібаєв</b> Розробка апарату для смаження м'ясних січених кулінарних виробів	228
39	<b>С. М. Андреус, І. О. Романчук</b> Підбір стабілізаційних систем для ферментованих молоковомісних продуктів	230
40	<b>Г.М. Білуха, І.О. Романчук</b> Забезпечення безпечності та якості молочної продукції в кризових умовах	232

**УДК 637.07**

## **24. СМАКОАРОМАТИЧНІ НАПОВНЮВАЧІ ДЛЯ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ**

**А.М. Холод, В. М. Пасічний, Д.Ю. Бакшеєва, А.І. Жовтя**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Харчова продукція для комплексного забезпечення повноцінними мікроелементами потребує регульованої фортифікації традиційних рецептур мікро та макроелементами [1] з врахуванням повноцінності продуктів по вмісту білків.

Для розроблення оптимальної рецептури, необхідно враховувати особливості виробництва і якісні показники сировини при ранговому оцінюванні розробляємих продуктів [2].

Застосування інтенсивних способів його оброблення, зміна властивостей м'ясної сировини, застосування харчових добавок при виготовленні м'ясних продуктів призводить до зниження його органолептичних показників. Все більше звертають увагу виробники та підвищують вимоги до якості рецептурних компонентів, що надають продуктам традиційний аромат та смак.

За останні роки асортимент та обсяги реалізованих ковбасних виробів в Україні значно збільшився завдяки використанню широкого асортименту смакових композицій. На ринку реалізації ковбасних виробів, що користуються в українського споживача незмінним попитом користуються саме м'ясні хліби, які традиційно виготовляються на основі м'яса яловичини, свинини та м'яса птиці.

Основним компонентом м'ясних хлібів в Європі є свинина. Вона має велику засвоюваність, до складу даного виду м'яса входять вітаміни групи В, а також біологічно-повноцінні білки та жири в легкодоступній формі. В складі рецептур хлібів, як наповнювачі виступають соуси (кетчуп, гірчиця), що збільшують харчову

цінність та покращують смакові якості продукту. Кетчуп має у своєму складі таку речовину, як антиоксидант лікопін, володіє яскраво вираженими антиоксидантними властивостями. Він здатний знищувати вільні радикали, які провокують розвиток серцево-судинних захворювань та передчасне старіння організму. Теплова обробка позитивно впливає на лікопін, він починає краще засвоюватись. По цій причини у кетчупі його більше, ніж у свіжих помідорах. Гірчиця розщеплює жири та покращує перетравлення білкової їжі, при цьому активізується обмін речовин.

Що стосується сирної продукції, вона посідає сьоме місце в структурі реалізації продуктів харчування в роздріб, оскільки сир є висококалорійним і біологічно цінним продуктом харчування. Зростання попиту на різні види сирів стимулює розвиток молочної та торговельної галузі, діяльність яких визначає процес формування та функціонування національного ринку сиру, в тому числі, як складової рецептур ковбасних виробів. Сир є джерелом незамінних амінокислот (триптофану, лізину, метіоніну), містить до 22% білка, що більше, ніж у м'ясі, до 30-50% більше жиру, 400-700 мг% мінеральних солей кальцію, фосфору наявністю вітаміну А і групи В, мінеральних солей (Са, Р, Mg).

**Висновки.** Літературний пошук підтверджує актуальність і доцільність використання продуктів переробки молока та смакових соусів (кетчуп, гірчиці), як додаткових джерел білків у виробництві ковбасних виробів.

### Список літератури

1. Тищенко, В. І. Розробка рецептури полікомпонентних м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби / В. І. Тищенко, Н. В. Божко, В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 2. – С. 172–178. [Електроний ресурс]. – Режим доступа: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28095>

2. Пасічний, В. М. Рангове оцінювання комбінованих м'ясопродуктів / В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 2002. – Вип. № 11. – С. 77–80.

3. Холод, А. М., & Пасічний, В. М. (2022). Розроблення рецептур м'ясних хлібів з використанням смакоароматичних наповнювачів. [Електроний ресурс]. – Режим

доступа:

[http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/57906/1/visnyk\\_KhPI\\_2022\\_2\\_NRST\\_Kholod\\_Rozroblennia.pdf](http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/57906/1/visnyk_KhPI_2022_2_NRST_Kholod_Rozroblennia.pdf)

4. Пасічний, В. М., & Ястреба, Ю. А. (2013). Дослідження структурно-механічних властивостей гелів альгінатів для виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*, (15, № 1 (3)), 125-129.