

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Інноваційні технології та перспективи
розвитку м'ясопереробної галузі»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 жовтня 2022р.

КИЇВ НУХТ 2022

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.–К.:НУХТ,2022р.–169с.

ISBN978-966-612-285-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій і присвячена 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку харчової промисловості та крафтових виробництв, зокрема в м'ясопереробній галузі та переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясопереробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини та продукції в харчовій галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки т аменеджменту індустрії гостинності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ, регіональних крафтових і високопродуктивних виробництв для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції, інновації, перспективи м'ясопереробної галузі та харчових виробництв різної продуктивності в сфері гостинності та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN978-966-612-285-1

© НУХТ, 2022

ЗМІСТ

Тези доповідей конференції

стор.

1	Verbytskyi Sergii, Patsera Nataliia, Institute of Food Resources of the National Academy of Agrarian Sciences of Ukraine, Kyiv HYDRO-MECHANICAL TREATMENT OF POULTRY RAW MATERIALS	20
2	Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна. ДОСЛІДЖЕННЯ ЕМУЛЬГУЮЧОЇ ЗДАТНОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ СИРОВИНИ	23
3	Гаврилова Я.Ю., Мірзодаєва Т.В., Громадська спілка «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму» (ВАГТ), м. Київ, Україна. ЯК ТУРИЗМ СПІВПРАЦЮЄ З УКРАЇНСЬКИМИ КРАФТОВИМИ ВИРОБНИКАМИ : ДОСВІД І ПЕРСПЕКТИВИ	25
4	Костенко Є.Є., НУХТ, м. Київ, Україна. МОНІТОРИНГ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	26
5	Данилевич І.О., Пасічний В.М. Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна. ІННОВАЦІЙНІ СКЛАДОВІ СТВОРЕННЯ ПАКУВАЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ, СПОСОБІВ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ І ПРОДУКЦІЇ В ГАЛУЗІ	27
6	Горач О.О., Гусар А.О., ХДАЕУ, м. Херсон, Україна. ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ТА ЗОВНІШНЬОГО РИНКУ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА	29
7	Сукманов В.О., Мулько І.С., Полтавський державний аграрний університет (ПДАУ), м. Полтава, Україна. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ДРІБНОШМАТКОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З БАРАНИНИ, ЗБАГАЧЕНИХ ВОДНИМИ ЕКСТРАКТАМИ ОГІРОЧНИКА ТА ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ	30
8	Ощипок І. М., Львівський торговельно-економічний університет (ЛТЕУ), Львів, Україна. ВПЛИВ АКТИВНОСТІ ВОДИ НА ВАРЕНІ ТА В'ЯЛЕНІ М'ЯСНІ ВИРОБИ	34
9	Бірюк Ю.В., Чернюшок О.А. Національний університет харчових технологій, Київ, Україна. ОБГРУНТУВАННЯ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ФОРТИФІКАЦІЇ М'ЯСНИХ ПОСТЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	36
10	Пасічний В.М., Божко С.Б., Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна, Тищенко В.І. Сумський національний аграрний університет (СНАУ), м. Суми, Україна, Божко Н.В. Сумський державний університет (СумДУ), м. Суми, Україна РОЗРОБКА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАСОК ВИКОРИСТАННЯМ БАРАНИНИ І ПРОТЕЇНУ НАСІННЯ КОНОПЛІ	37
11	Мороз Д.О., Топчій О.А., Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна. ПЕРСПЕКТИВИ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА У СФЕРІ ТУРИЗМУ	39
12	Гуралевич В.В., Паска М.З., Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (ЛДДФК імені І. Боберського), Львів, Україна. ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТРЕНДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	40
13	Гащук О.І., Москалюк О.Є., Ліпінський К., Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна. ВИКОРИСТАННЯ КЛІТКОВИНИ З НАСІННЯ КУНЖУТА У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ	41
14	Михайлов В.М., Шевченко А.О., Прасол С.В., Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), Харків, Україна Бабанов І.Г., Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» (ВМУРoЛ «Україна»), Київ, Україна	42
15	Бабанова О.І., Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна. ТЕОРЕТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ КОМБІНОВАНОГО СПОСОБУ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ СІЧЕНОГО М'ЯСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ	45
16	Поварова Н.М., Одеський національний технологічний університет (ОНТУ), м. Одеса, Україна УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КУРЯТИНИ	48
	Сонько Н.М. Український державний науково-дослідний інститут «Ресурс»	48

	<i>(УкрНДІ «Ресурс»)</i> , м. Київ, Україна, Сухенко В.Ю. <i>Черкаський державний технологічний університет (ЧДТУ)</i> , м. Черкаси, Україна, Штонда О.А. <i>Національний університет біоресурсів і природокористування України (НУБіП України)</i> , м. Київ, Україна. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ В ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
17	Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. <i>Херсонський державний аграрно-економічний університет</i> , м. Кропивницький, Україна. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОЛІЗАТУ КОЛАГЕНУ РИБ У СКЛАДІ ЕМУЛЬСІЙНИХ СИСТЕМ	50
18	Клименко В.В., Шевченко І.І. <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ)</i> , м. Київ, Україна. ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА У ВИРОБНИЦТВІ РЕСТРУКТУРОВАНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ	52
19	Галенко О.О., Шаповалов В.Ю. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ)</i> , м. Київ, Україна. НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОПРОДУКТІВ	53
20	Страшинський І.М., Пасічний В.М., Фурсік О.П., Єпішкін С.С. , здобувач <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ)</i> , м. Київ, Україна. ГІДРОКОЛОЇДИ ЯК СТРУКТУРОУТВОРЮЮЧІ КОМПОНЕНТИ ВАРЕНИХ КОВБАС	54
21	Іваницький Г.К., Целень Б.Я., Недбайло А.Є., Радченко Н.Л. <i>Інститут технічної теплофізики НАН України (ІТТФ НАНУ)</i> , Київ, Україна. ВИКОРИСТАННЯ ТЕПЛОТИ ЕКСТРУЗІЙНО ОБРОБЛЕНОЇ СОЇ ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗАМІННИКА НЕЗБИРАНОГО МОЛОКА	55
22	Левчук І.В., Голубець О.В., Є.В. Мельник ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ», Київ, Україна. ВИЗНАЧЕННЯ ВОСКОПОДІБНИХ РЕЧОВИН В НЕВИМОРОЖЕНІЙ СОНЯШНИКОВІЙ ОЛІЇ МЕТОДОМ ГАЗОВОЇ ХРОМАТОГРАФІЇ ЗА ISO/TS 23647:2010(E) З ВИКОРИСТАННЯМ МЕТАЛЕВОЇ КОЛОНКИ MET-BIODIESEL	57
23	Маринін А.І., Шевченко О.Ю., Святненко Р.С., Шпак В.В. <i>Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна</i> ВПЛИВ МЕТАЛІЧНОГО МАГНІЮ НА ОКИСНО-ВІДНОВНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ВОДИ	59
24	Михавко Т.Р., Пасічний В.М. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ)</i> , м. Київ, Україна. НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ, ЯК АЛЬТЕРНАТИВА НІТРИТУ	60
25	Антоненко І.Я. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ)</i> , м. Київ, Україна. УПРАВЛІННЯ СТАРТАП-ПРОЕКТАМИ В МЕЖАХ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	62
26	Орел В. В., Батраченко О. В. , <i>Черкаський державний технологічний університет, Черкаси, Україна</i> ПОКРАЩЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	64
27	Гереччук А.М. , <i>ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ)</i> , м. Полтава, Україна. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТУ ПЕЧІНКОВОГО ЗА РАХУНОК РОСЛИННИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ	65
28	Авдєєва Л.Ю., Макаренко А.А., Декуша Г.В., Козак М.М. <i>Інститут технічної теплофізики (ІТТФ) Національної академії наук України</i> , м. Київ. ГРИБНІ ПОРОШКИ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСОПРОДУКТІВ	67
29	Войцехівська Л.І., Вербицький С.Б., Франко О.В., Недорізанюк Л.П., Борсолюк Л.М. <i>Інститут продовольчих ресурсів національної академії аграрних наук (ІПР НААН)</i> , м. Київ, Україна. ДОСЛІДЖЕННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	69
30	Галенко О.О., Оверченко С.В. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ)</i> , м. Київ, Україна. ТЕХНОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ ДЛЯ НОВИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	71

31	Мельник О.П., Радзівська І.Г., <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна</i> ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З М'ЯСА РАВЛИКІВ	72
32	Верченко М.Д., Топчій О.А., Петрина А.Б., к.т.н. <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РОСЛИННИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ НА МІКРОСТРУКТУРУ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ	73
33	Пилипенко Л. М., Верхівкер Я. Г., <i>Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна</i> ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУВ УКРАЇНИ	76
34	Холод А.М., Пасічний В.М., <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна</i> ВИКОРИСТАННЯ СМАКО-АРОМАТИЧНИХ НАПОВНЮВАЧІВ У РОЗРОБЛЕННІ РЕЦЕПТУР М'ЯСНИХ ХЛІБІВ	79
35	Логінова А.О., Арсеньєва Л.Ю. <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна</i> МУЛЬТИСЕНСОРНІ СИСТЕМИ – СУЧАСНІ ПРИЛАДИ ДЛЯ ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ	80
36	В.О. Сукманов, <i>Полтавський державний аграрний університет (ПДАУ), м. Полтава, Україна</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ КОВБАС З КУРЯЧОЇ ГРУДКИ ДОДАВАННЯМ ТОМАТНОЇ ПАСТИ	82
37	Страшинський І.М., Маринін А.І.,Пергат О.А., Гречко В.В., <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна</i> ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У РЕЦЕПТУРАХ М'ЯСОПРОДУКТІВ	85
38	Паска М.З., Радзімовська О.В. <i>Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (ЛДУФК імені І. Боберського), Львів, Україна</i> РЕСТОРАННИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ ЛЬВІВЩИНИ	86
39	Пасічний В.М., Чебаненко Х.В. <i>Національний Університет Харчових Технологій (НУХТ), Київ, Україна</i> ХІМІЧНИЙ СКЛАД ФРИКАДЕЛЬОК ТА ФАРШЕВИХ СИСТЕМ З ВМІСТОМ β -ЦИКЛОДЕКСТРИНУ З ЙОДОМ	87
40	Примак Т.Ю., <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна</i> ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ГЛОБАЛЬНОЇ ДИСТРИБУЦІЇ ДЛЯ ПОДОЛАННЯ НАСЛІДКІВ ПАНДЕМІЇ COVID-19 ДЛЯ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ	89
41	Horielkov D., Chervonyi V. V. N. Karazin <i>Kharkiv National University Kharkiv, Ukraine, Myronenko V., State Biotechnological University Search Kharkiv, Ukraine</i> JUSTIFICATION OF CONSTRUCTIVE PARAMETERS OF THE INSTALLATION FOR CLEANING OF BY-PRODUCTS	91
42	Янчева М.О., Онищенко В.М., Інжиянц С.Т., Онищенко А.В., <i>Державний біотехнологічний університет, Харків, Україна.</i> ФОРМУВАННЯ МІЦНОСТ КОГЕЗІЙНОГО ШВА СКЛЕЄНИХ КОВБАСНИХ ОБОЛОНОК З ЯЛОВИЧОЇ КИШКОВОЇ СИРОВИНИ	94
43	Титаренко Н.В., Загорулько А.М., Загорулько О.Є., <i>Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), м. Харків, Україна.</i> РОЗРОБКА АПАРАТА ДЛЯ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ОБРОБКИ М'ЯСНИХ ДЕЛКАТЕСІВ	95
44	Михалевич А.П., Сапіга В.Я., Поліщук Г.Є., <i>Національний університет харчових технологій, Київ, Україна.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИМОРОЖУВАННЯ ВОДИ У НИЗЬКОЖИРНОМУ МОРОЗИВІ З БЕТА-ГЛЮКАНОМ ВІВСА	97
45	Рудюк В.П., Пасічний В.М., <i>Національний університет харчових технологій(НУХТ), м. Київ, Україна</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ АНАЛОГІВ СИРУ У КОВБАСНОМУ ВИРОБНИЦТВІ	98
46	Гердечук А.М., Бондар І.О. <i>ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ), м. Полтава, Україна.</i> ЕКО-ПАКУВАННЯ, ЯК	100

ІНСТРУМЕНТ РОЗВИТКУ БРЕНДУ КРАФТОВОЇ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

- 47 **Страшинський І.М., Маринін А.І., Грицай М.С., Поліщук І.А., Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна. ВИКОРИСТАННЯ СОЛЕЙ КАРБОНАТУ І ЦИТРАТУ НАТРИУ У РЕЦЕПТУРАХ М'ЯСОПРОДУКТІВ** 100
- 48 **Юкало В.Г., Крупа О.М., Сторож Л.А., Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя (ТНТУ), м. Тернопіль, Україна ПРОТЕОЛІТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТРАДИЦІЙНИХ КАРПАТСЬКИХ МОЛОКОЗГОРТАЛЬНИХ ФЕРМЕНТІВ** 101
- 49 **Шевченко І.І., Філоненко М.І. Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна. ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНОГО БАРВНИКА У СКЛАДІ РЕСТРУКТУРОВАНИХ ШИНОК** 102
- 50 **Мороз Д.О., Топчій О.А., Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна. ПЕРСПЕКТИВИ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА У СФЕРІ ТУРИЗМУ** 104
- 51 **Головко М. П., Головко Т. М., Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), м. Харків, Україна, Применко В. Г., Відокремлений підрозділ «Дніпровський факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури» (ВП «ДФМіБКУК»), м. Дніпро, Україна, Грищенко-Мороз Ю. М. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (ДНУ ім. О. Гончара), м. Дніпро, Україна, ДОСЛІДЖЕННЯ ПАРАМЕТРІВ РОСТУ *LIMAX FLAVUS*** 105
- 52 **Чередніченко О.О., Національний університет біоресурсів і природокористування України (НУБіП України), м. Київ, Україна ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ** 107
- 53 **Пасічний В. М., Маринін А.І., Храпачов О.В., Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна. ПОВТОРНЕ ТЕПЛОВЕ ОБРОБЛЕННЯ ЯК СПОСІБ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ВАРЕНОЇ ГРУПИ** 109
- 54 **Кравченко О. В., Батраченко О. В., Черкаський державний технологічний університет, Черкаси, Україна. ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОЛАГЕН-ВМІСНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ** 112
- 55 **Бабанова О.І., Беседа С.Д. Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна, Бабанов І.Г., Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», м. Київ, Україна. ОБГРУНТУВАННЯ ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ ПРИСТРОЮ ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ОБРОБЛЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ** 113
- 56 **Кундєєва Г.О., Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна, Тарасюк Г.М., Державний університет «Житомирська політехніка», м. Житомир, Україна. ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ЗМІНИ У КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ** 114
- 57 **Головко Т.М., Головко М.П., Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), м. Харків, Україна. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ** 117
- 58 **Шведюк Д.А., Пасічний В.М., Національний університет харчових технологій, Київ, Україна, Гередчук А.М., Полтавський університет економіки і торгівлі, Полтава, Україна ПРОТЕАЗИ МІКРОБІОЛОГІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ РЕГУЛЯЦІЇ АВТОЛІЗУ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ** 119
- 59 **Ободович О.М., Сидоренко В.В., Чернявський К.Є., Степанова О.Є., Інститут технічної теплофізики НАН України (ІТТФ НАН У), м. Київ, Україна. РОТОРНО-ПУЛЬСАЦІЙНА УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РІДКИХ ЗЕРНОВИХ КОРМІВ** 120
- 60 **Stukalska N., Kuzmin O., National University of Food Technologies (NUFT) Kyiv, Ukraine, Dudarev I., Lutsk National Technical University, Lutsk, Ukraine** 122

INFLUENCE OF CHICKEN MEAT GRINDING PROCESS CONDITIONS ON ITS STRUCTURAL AND MECHANICAL CHARACTERISTICS

- 61 **Маслійчук О.Б.,** *Львівський національний університет імені Івана Франка (ЛНУ ім. І.Франка), м. Львів, Україна* РОЗРОБКА АСОРИМЕНТУ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ІНДИЧКИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 125
- 62 **Чудов В. В., Батраченко О. В.,** *Черкаський державний технологічний університет, Черкаси, Україна* ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИКОВБАСНИХ ВИРОБІВ ШЛЯХОМ КАРБОНІТРАЦІЇ РІЗАЛЬНОГО ІНСТРУМЕНТУ ВОВЧКІВ 126
- 63 **Гармаш Д.В., Пасічний В. М.,** *Національний університет харчових технологій, Київ, Україна, Сенніков С. А., University of Florida, Florida, US* ЦІЛЬОВА ФЕРМЕНТАЦІЯ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ 127
- 64 **Фарісеєв А. Г., Мацук Ю.А.,** *Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (ДНУ), м. Дніпро, Україна* ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАШТАНУ ЇСТИВНОГО У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ 128
- 65 **Мороз Д.О., Топчій О.А.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна.* ОСОБЛИВОСТІ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ДЛЯ СЕГМЕНТУ HoReCa 130
- 66 **Лисянська Є.В.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна* АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ТА ПРОДАЖУ КАЧИНОЇ ФУА-ГРА 132
- 67 **Лещенко К.Г., Серік М.Л., Пивоваров Є.П.,** *Державний біотехнологічний університет (ДБТУ), м. Харків, Україна.* ОБГРУНТУВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДОБАВКИ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОЇ УДОСКОНАЛЕНОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ 133
- 68 **Сімахіна Г.О.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна.* ДОЦІЛЬНІСТЬ ЗБАГАЧЕННЯ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ВІТАМІНАМИ 136
- 69 **Маслійчук О.Б., Богайчик Ю.,** *Львівський національний університет імені Івана Франка (ЛНУ ім. І.Франка), м. Львів, Україна* Відокремлений структурний підрозділ Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій (ВСП ЛФКХТБ НУХТ), м. Львів, Україна НАУКОВІ ПІДХОДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ФАРШІВ 138
- 70 **Шевченко І.І., Клименко В.В.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна.* ДОТРИМАННЯ ПРИНЦИПІВ КОНЦЕПЦІЇ НАССР У КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ 139
- 71 **Цикало Д.Ю., Ющенко Н.М., Кузьмик У. Г.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна* СІРКОВІ АЮРВЕДИЧНІ ВИРОБИ ДЛЯ ВАТА ДОШІ В КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ 140
- 72 **Чугасєва Н. Ю.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна.* ПСИХОЛОГІЧНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В КОНТЕКСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ 142
- 73 **Замай Ж.В., Пономаренко С.І., Корж О.Г.,** *Національний університет «Чернігівська політехніка», м. Чернігів, Україна* ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ КОАГУЛЯНТІВ ДЛЯ ОСВІТЛЕННЯ ПИВА В КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ 143
- 74 **Потапенко В.В., Скроцька О.І.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна.* ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАНОЧАСТИНОК СРІБЛА В М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ 144
- 75 **Майборода О.І., Ковальова С.О.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна.* ІННОВАЦІЇ У М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ 145
- 76 **Гойко І.Ю., Стеценко Н.О.,** *Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна.* ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ 146

	СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНИХ М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ (ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ)	
77	Болгова Н.В. , <i>Сумський національний аграрний університет (СНАУ), Суми, Україна</i> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ПОДОВЖЕННІ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	149
78	Мельник І.Л. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна</i> КРАФТОВІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТА ВИННІ ТУРИ	151
79	Кійко В.В., Мельник О.П., Гавриленко О.С. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна, Український Державний Науково-Дослідний Інститут «Ресурс», м. Київ.</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ М'ЯСА	152
80	Желева Т.С. , <i>Державного біотехнологічного університету (ДБТУ), м. Харків, Україна</i> ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ	155
81	С.А. Бажай-Жежерун <i>Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна.</i> ВИКОРИСТАННЯ БІОАКТИВОВАНОГО НУТУ У ВИРОБНИЦТВІ ІННОВАЦІЙНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	156
82	Галенко О.О., Марченко К.О. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна.</i> ОКИСНЕННЯ ЛІПІДІВ У М'ЯСОПРОДУКТАХ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	158
83	Strashynskiy I.M., Pasichniy V.M., Shevchenko T.V., Safonik N.V. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна.</i> USE OF VEGETABLE RAW MATERIALS WITH ANTIOXIDANTS PROPERTIES IN THE TECHNOLOGY OF MEAT PRODUCTS	159
84	Самілик М.М. , <i>Сумський національний аграрний університет (СНАУ), Суми, Україна.</i> МІСЦЕ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА	160
85	Чебаненко Х.В., Пасічний В.М. , <i>Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна.</i> ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ТА КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ФАРШЕВИХ СИСТЕМ З ІНКАПСУЛЬОВАНИМ ЙОДОМ	163
86	Чернюшок О.А., Бірюк Ю.В. , <i>Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна.</i> ВИКОРИСТАННЯ ВІВСЯНОГО БОРОШНА ТА СУХОЇ ДЕМІНЕРАЛІЗОВАНОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ФОРТИФІКОВАНОЇ МАГНІЄМ ТА МАНГАНОМ У ТЕХНОЛОГІЇ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	164
87	Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С., Бандура В.М., Канищев О.П. , <i>Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна.</i> ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ПОДОВЖЕНОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ	165
88	Харунжа Т.О., Пасічний В.М. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна.</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ГЕМОВИМ ЗАЛІЗОМ	166
	МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК	168

показала, що концентрація ТП значно впливає на колір зразків сирих курячих ковбас. Результати сенсорного оцінювання зразків показали, що спостерігалися значні відмінності в сенсорних характеристиках зразків сирої ковбаси з курячої грудки в перший день зберігання. Органолептична оцінка зразків показала, що концентрація ТП значно впливає на колір, запах, текстуру і загальну прийнятність зразків сирої ковбаси з курячої грудки.

Всі оброблені зразки мали бажаності в діапазоні 4-5 (щодорівнює «подобається» - «дуже подобається»), припускаючи, що включення ТП в сиру курячу ковбасу до рівня 5% не привело до будь-якого негативного впливу на колір, текстуру і загальну прийнятність.

Всі сенсорні характеристики (колір, ніжність, соковитість, смак та загальна прийнятність зразків) зменшуються зі збільшенням часу зберігання, але це загалом прийнято. Куряча ковбаса, оброблена ТП (5%) отримала найвищі значення з усіх досліджуваних сенсорних характеристик наприкінці терміну зберігання. Найнижчі сенсорні характеристики зафіксовано у контрольного зразка курячої ковбаси.

Загальна кількість бактерій у контролі значно збільшувалася з подовженням періоду зберігання. Загальна кількість бактерій у зразках курячої ковбаси з ТП зменшувалася зі збільшенням вмісту ТП.

Висновки. ТП є потужним антиоксидантом та може бути рекомендована до застосування у технологіях ковбасних виробів при її концентрації у 5%, що поліпшує її якість за рахунок пригнічення окислення ліпідів і не призводить до небажаних змін зовнішнього вигляду.

Використання ТП у технології фаршу з курячого м'яса, забезпечило зберігання поживних властивостей при зберіганні в холодильнику протягом 14 днів в порівнянні з менш ніж 7 днями для контрольних зразків ковбаси.

Література

1. George, B., Kaur, C., Khurdiya, D.S. and Kapper, H.C. (2004). Antioxidants in tomato (*Lycopersicon esculentum*) as a function of genotype. *Food Chem.*, 84: 45-51.
2. Kaur, D., Wani, A.A., Oberoi, D.P.S. and Sogi, D.S. (2008). Effect of extraction conditions on lycopenes extracted from tomato processing wastes skin using response surface methodology. *Food Chem.*, 108: 711-718.

УДК 637.521.2

37. ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У РЕЦЕПТУРАХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Страшинський І.М., к.т.н., **Маринін А.І.**, к.т.н.,

Пергат О.А., здобувач аспірантури, **Гречко В.В.**, аспірант

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Сучасні тенденції в харчуванні людини, що прагне вести здоровий спосіб життя, вимагають виготовлення м'ясопродуктів мінімальної енергетичної цінності, з мінімальною кількістю жиру, підвищеною кількістю білка, наявністю речовин, які покращують травлення, всмоктування та обмін речовин.

Одним із способів вирішення даних проблем може бути застосування харчових волокон у рецептурах м'ясопродуктів. Використання харчових волокон або харчової клітковини стало затребуваним не тільки в функціональних продуктах харчування, а й досить поширене для широкого кола споживачів.

Ідеологічною основою споживання м'ясопродуктів вироблених з використанням харчових волокон за наявності великої кількості рафінованої їжі пов'язано з покращенням травлення та зниженням ризику головних дієтичних проблем, таких як ожиріння, коронарні хвороби, діабет, шлунково-кишкові розлади, включаючи закрепи, запальні захворювання кишечника і т. д. Крім позитивного впливу на зниження захворюваності, додавання дієтичних волокон підвищує здатність зв'язувати вологу і жир, покращує структуру готових виробів, має великі економічні переваги для споживачів і для виробників, а також мінімальну енергетичну цінність і, нарешті, нешкідливість використання даних добавок.

За визначенням Американської асоціації зернових хіміків: «Дієтичні волокна це залишки їстівних частин рослин або аналогічних вуглеводів, які стійкі до перетравлювання і всмоктування в тонкій кишці людини з повною або частковою ферментацією в великому кишечнику. Клітковина має декілька фізіологічних ефектів, включаючи перистальтики кишечника і/або зниження холестерину та рівня глюкози в крові» [1]. Це визначення, як правило, включає в себе такі компоненти волокон – некрохмальні полісахариди (NSP) і стійкі до олігосахаридів, лігнін, речовини, пов'язані з NSP і лігніну-комплексу в рослинах, а також інших аналогічних вуглеводів, таких як крохмаль зі стійкістю декстринів і синтезованих сполук вуглеводів, як полідекстроза. Дієтичні волокна складаються з їстівних рослинних клітин – целюлози, гемицелюлози, лігніну, пектину і різноманітних клеїв.

Дієтичні волокна традиційно діляться на дві основні групи: розчинні і нерозчинні. Розчинні, як правило, присутні в високій кількості в фруктах, вівсі, бобових і овочах. Цілісні зерна є основним джерелом харчового нерозчинного волокна. В основному, розчинні або легкозасвоювані волокна включають пектини, камедь, крохмаль і інші полісахариди які утворюють в'язкі розчини, які затримують випорожнення шлунка і всмоктування з тонкої кишки і, як правило, знижують рівень холестерину в крові. Такі речовини в значній мірі доступні для бактеріальних ферментів і дуже швидко ферментують в проксимальному відділі товстої кишки. Нерозчинні волокна, такі як целюлоза і лігнін, навпаки, мають набагато менший вплив на в'язкість вмісту кишечника.

Висновки. Результати досліджень будуть використанні для удосконалення технології м'ясних і м'ясомістких посічених напівфабрикатів.

Література

1. Гречко В., Страшинський І., Пасічний В. (2019). Харчові волокна як функціональний інгредієнт у м'ясних напівфабрикатах. С. 154-165. Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 2.

УДК:338.488.2:640.43

38. РЕСТОРАННИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ ЛЬВІВЩИНИ

Паска М.З. д. в. н., **Радзімовська О.В.** здобувач

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського (ЛДУФК імені І. Боберського), Львів, Україна

Вступ. Одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – вид туризму у якому виокремився новий підвид ресторанний туризм, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу [1].

Актуальність теми. дослідження тенденцій розвитку та сучасного стану ринку послуг гастрономічного туризму є передумовою визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму України та створення конкурентоспроможного туристичного продукту на міжнародному ринку послуг туризму[2].

Аналіз сучасної літератури свідчить про активне науково-практичне опрацювання проблеми гастрономічного туризму і в Україні. Вдослідженнях А. Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарницького, В. Федорченка, Д.Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцевої, Ф. Голода А.П., Никиги О.В., Волкової, М. Баштової [3,4] висвітлюється історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій, проте детального вивчення потребує виокремлений вид туризму, який і становить новизну даної роботи.

Матеріал та методи досліджень: для вирішення поставлених завдань у роботі використано відповідні загальнонаукові та спеціальні методи, серед яких: аналізу та синтезу (для деталізації об'єкта і предмету дослідження); системний підхід для обґрунтування ролі