

з порушенням температурного режиму при транспортуванні або зберіганні. За консистенцією ковбаса однорідна, пружна, досить щільна.

Зразок ковбаси вареної ТМ «Алан» має чисту, без пошкоджень поверхню, однорідну та ніжну консистенцію, фарш рівномірно перемішаний, запах характерний. З метою отримання об'єктивної оцінки якості ковбасних виробів застосовувався експертний метод, при якому органолептичні показники оцінювалися за 5-ти бальною системою. Залежно від сумарної бальної оцінки, якість варених ковбас ділиться на: відмінна якість – 18-20 балів; хороша якість – 15-18 балів; задовільна якість – 10-15; низька якість – 5-10 балів; незадовільна якість – 0-5 балів [1]. Результати проведеної бальної оцінки дозволяють віднести представлені на дегустацію зразки вареної ковбаси «Лікарська» до продукту високої якості. Перше місце посідає зразок ТМ «Алан», який отримав 19,6 балів, на другому місці – зразок ТМ «Добров» з 18,6 балами, зразок ТМ «Самобранка» отримав 18,3 балу і займає третє місце.

Список літератури

1. Савицька Н.Л., Олініченко К.С., Прядко О.М. Просування інноваційного харчового продукту: аспекти цільового виробу. Вісник Хмельницького національного університету. 2021. № 6. Том 2. 158-162.

2. Фурсік О.П., Страшинський І.М. Кваліметрична оцінка органолептичних показників варених ковбас. Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. 2017. Т. 19. № 75. 72-75.

UDK 637.523

13. RESTRUCTURED HAM PRODUCTS FOR HUMAN NUTRITION WITH INCREASED PHYSICAL ACTIVITY

O.I. Haschuk, O.E. Moskalyuk, B.V. Babik, N. I. Kalinin

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

In the 21st century, an intensive lifestyle requires the development of food products for people with increased physical activity. From the point of view of

physiology, any labor activity is the expenditure of a person's physical and mental energy. Physical activity is determined mainly by the work of the muscles, to which

increased blood flow, ensuring the supply of oxygen and the removal of oxidation products. This is facilitated by the active work of the heart and respiratory organs. There is a significant expenditure of energy. Physical activity is conditionally divided into 3 groups according to the amount of energy expended (1 kcal = 4.2 J): 1 – activity without constant physical exertion - 90 - 120 kcal/h; 2 – activity with medium physical loads - 140 - 270 kcal/h; 3 – activity with heavy physical loads - from 270 kcal/hour. (foundry worker - 280 - 375 kcal/hour, concrete worker - 300 kcal/hour).

To restore the human body in emergency and stressful situations, it is necessary to consume protein food. Proteins are needed to regulate metabolism, and they also play a significant role in the work of the nervous system. Deficiency of proteins in a person's diet over time leads to a decrease in concentration, attention and work capacity. A decrease in the level of protein in food impairs the absorption of calcium, which in turn is involved in the work of the heart muscles. According to the recommendations of nutritionists, diets consisting of products containing complete proteins, such as: fish, veal, poultry, nuts, milk, dairy products, egg products, are recommended for professions with increased physical load. For example, in the daily ration of the military, in peacetime there should be 2.5 - 3.0 g per day per 1 kg of mass, in wartime the need for protein increases by 3.5 - 4.0 g per 1 kg of weight.

The subject of the study was the technology of restructured ham products according to TU U 15.1-30183690.021:2006. The object of the study is: poultry meat, veal, milk powder, soy isolate, sunflower isolate. We used generally accepted methods of research of organoleptic and functional-technological indicators. Based on the results of organoleptic and functional technological studies, recipes of restructured ham products from beef, chicken, and turkey were developed using protein-containing functional additives.

As protein-containing functional additives, we have chosen: animal proteins, pork skin, dry milk, soy isolate, sunflower isolate, which make it possible to create

monolithic minced meat during heat treatment during the production of restructured ham products.

Chemical composition of meat

Type of meat	Contents, %			Energy value, kcal
	Moisture	Proteins	fats	
Beef	67,7	18,9	12,4	187,2
Veal	54,8	16,4	27,8	315,8
Chicken	65,6	22,4	13,1	207,5
Turkey	60,0	18,0	19,3	245,7

The development of restructured ham products with increased energy and biological value will allow to expand the range of meat products recommended for feeding people with increased physical activity.

List of references

1. О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, А. Гуралевич. Удосконалення технології реструктурованих шинок. Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, ІХ-ї Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: 10-11.11. 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. –с.191-192.

2. Липка Х., О.І. Гащук, Удосконалення технології шинкових консервів з м'яса птиці. Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті», 5–6 квітня 2017 р. – К.: НУХТ, 2017 р. – Ч.1. – С.325.

UDK 635.518

14. ADVANTAGES OF POULTRY MEAT FOR CONSUMERS

Strashynskiy I., Marynin A., Polishchuk I., Baida Y.

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Convenience and the ability to purchase products at a reasonable price are very important factors influencing consumer purchasing decisions. Currently, poultry is raised all over the world and is readily available in most places. Price is definitely