

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

58	Д.В. Гармаш, В.М. Пасічний, С.А. Сенніков, С.Б. Божко Використання сувідизації з регулюванням показників рН для цільном'язових виробів	267
	О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, Є.А. Бударіна,	
59	Я.В. Тютюннікова, Б.В.Бабік Застосування клітковини насіння олійних культур в технології м'ясомістких продуктів	269
60	Є.В. Лисянська, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, В.В. Шпак Ефективні технології у виробництві паштетів з м'ясом птиці	271
61	В.Т. Марков, І.І. Шевченко, В.М. Пасічний Розширення асортименту варених ковбас подовженого терміну зберігання	273
62	Д.О. Мороз, М.В. Карпович, О.А.Топчій Шляхи раціонального використання низькосортної сировини	275

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

Підключитись до конференції Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/87022716027?pwd=N2dVLzZYdXRzbndpaTF1TExsSnpCZz09>

Ідентифікатор конференції: ID: 870 2271 6027

Код доступу : iNS79G

	І.В. Левчук, Ю.С. Михайлов, Г.А. Блінова, Н.А. Мельник	
1	Дослідження 3-монохлорпропан-1,2-діолу(3-мсрд) в ферментативних та гідролізованих продуктах методом газової хроматографії з мас-спектрометричним детектуванням та автоматизацією пробопідготовки	279
	О.І. Бабанова, І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, А.О. Шевченко	
2	Застосування інноваційної техніки та технології отримання штучних продуктів харчування на основі рослинної сировини	282
3	В. О. Мороз, О. А. Боднарук Перспектива виробництва пастили з додаванням вишні та в'яленого банану	284
4	І. В.Варнавська Теоретичні аспекти професійної компетентності фахівців харчових технологій	286
	Н. В. Олексієнко	
5	Вимоги щодо організації відкликання і вилучення потенційно небезпечної харчової продукції з ринку	288
6	О. А. Польова, П. В. Демчук, Н. Е. Фролова Розробка рецептурних композицій хумуса за аюрведичними рекомендаціями	290
7	Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін Технологічні емульговані соуси на основі фруктової сировини	292
8	О. В. Стоянова, К. В. Зубкова М. І. Лук'янченко Дослідження способу сушіння концентрованих томатопродуктів	294
	Л. Ю. Авдєєва, А. А. Макаренко	
9	Дослідження ефективності використання кавітаційного апарату типу трубки вентурі при отриманні водних рослинних екстрактів	296

УДК 637.5

58. ВИКОРИСТАННЯ СУВІДИЗАЦІЇ З РЕГУЛЮВАННЯМ ПОКАЗНИКІВ pH ДЛЯ ЦІЛЬНОМ'ЯЗОВИХ ВИРОБІВ

Д.В. Гармаш, В.М. Пасічний, С.А. Сенніков, С.Б. Божко

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

В сучасних умовах для ефективної адаптації промислових виробництв потребам споживчого ринку в технологіях м'ясопереробки інтенсивно впроваджуються інновації. Одним з таких інноваційних напрямків для м'ясопереробної галузі є використання технології Sous Vide [1].

Технологія Sous Vide дозволяє підвищувати функціонально-технологічні характеристики м'ясої сировини, покращувати органолептику виробів, скорочуючи період доведення до кулінарної готовності м'ясопродуктів в умовах ресторанного господарства.

Однак технологія Sous Vide має ряд недоліків, серед яких можна виділити короткі терміни зберігання продукції та ризики її мікробіологічного псування; високий час обробки сировини із високим вмістом сполучної тканини, або з специфічною структурою м'язових волокон (наприклад яловичина, отримана від дорослої худоби, некондиційна свинина, м'ясо свиноматок та кнурців, некондиційне м'ясо птиці, зокрема кур несучок); низький вплив термічної обробки на умовно-патогенну мікрофлору для таких видів сировини, як м'ясо птиці; велике завантаження виробничих потужностей, зокрема на ділянці термічного оброблення, внаслідок довготривалої обробки сировини.

Одним з шляхів прискорення процесу сувідизації є використання на етапі підготовки сировини цільової ферментації, а також регулювання значень pH сировинних фабрикатів з використанням регуляторів кислотності (технологічних соусів, фосфатних солей, тощо).

Важливим також є врахування початкових значень функціонально-технологічних характеристик сировини.

Для визначення фізико-хімічних властивостей вхідної сировини важливим є

встановлення міри впливу досліджуваних ферментів та методу обробки (низькотемпературна термічна обробка в умовах розрідження) на кожен із основних видів м'ясної сировини, що можуть потенційно бути обраними для використання у рецептурах розроблюваних продуктів.

Проведені нами дослідження можливості регулювання функціонально-технологічних характеристик червоного і білого мяса курчат-бройлерів, білого мяса качки і яловичини першого сорту та свинини напівжирної з використанням кислосолодкого соусу і фосфатів дозволили визначити раціональні концентрації фосфатних комплексів на регулювання функціонально-технологічних характеристик даної сировини.

Визначено, що найбільший вплив на значень ВЗЗ досягається для свинини та мяса курчат-бройлерів, найгірший яловичини, порівняно з традиційним способом ферментації мяса.

Найбільша різниця значень пластичності зафіксована у групі зразків із використанням мяса курчат-бройлерів.

Визначено, що при зміні режимів термічної обробки вплив попередньої ферментації з регулюванням значень рН є характерним для мяса птиці. Така різниця значень пластичності та ВЗЗ м'ясних систем із застосуванням цільової ферментації порівняно з традиційними видами посолу може бути пояснена відмінностями у ступенях проникності посолочних інгредієнтів в м'язову систему мяса.

Подальші дослідження будуть направлені на виявлення ефективних композицій для підвищення ефективності ферментації мяса різних видів за умови цільового регулювання значень рН з використанням природніх натуральних регуляторів [2].

Список літератури

1. Пасичный, В. Н., & Сабадаш, П. Н. (2007). Пищевые добавки в производстве продуктов питания. *Продукты и ингредиенты*, 4, 27-29.
2. Пасічний, В. М., Мороз, О. О., & Захандревич, О. А. (2008). Дослідження характеристик м'ясних фаршів з використанням в процесі посолу молочної сироватки та сухого молока. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького*, 10(2-5 (37)), 101-104.