

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

23 вересня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

3. Directive of the European Parliament and of the Council amending Directive 2008/98/EC on waste. URL: https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:1fefebb0-1b4e-11ee-806b-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_5&format=PDF (дата звернення: 14.07.2025)
4. 10 Key Trends in Food, Nutrition and Health 2025. URL: <https://www.new-nutrition.com/keytrend?id=344> (дата звернення: 10.12.2024)
5. Top Food Trends 2025. URL: <https://www.innova-marketinsights.com/trends/top-food-trends-2025/> (дата звернення: 10.12.2024)
6. Global Food and Drink Trends 2025. URL: <https://www.mintel.com/insights/food-and-drink/global-food-and-drink-trends/> (дата звернення: 10.12.2024)
7. Pujato, S. A., Quiberoni, A. D. L., & Guglielmotti, D. M. (2022). Characterization of bacteriocins produced by lactic acid bacteria of industrial interest. *Biomolecules from Natural Sources: Advances and Applications*, 458-469
8. Gould, G. W. (2000). Preservation: past, present and future. *British medical bulletin*, 56(1), 84-96.
9. Leistner, L., & Gould, G. W. (2002). Hurdle Technologies: Combination Treatments for Food Stability, Safety and Quality: Combination Treatments for Food Stability, Safety, and Quality. Springer Science & Business Media.
10. Aunsbjerg, S. D., Honoré, A. H., Marcussen, J., Ebrahimi, P., Vogensen, F. K., Benfeldt, C., ... & Knøchel, S. (2015). Contribution of volatiles to the antifungal effect of *Lactobacillus paracasei* in defined medium and yogurt. *International journal of food microbiology*, 194, 46-53.
11. Delavenne, E., Cliquet, S., Trunet, C., Barbier, G., Mounier, J., & Le Blay, G. (2015). Characterization of the antifungal activity of *Lactobacillus harbinensis* K. V9. 3.1 Np and *Lactobacillus rhamnosus* K. C8. 3.1 I in yogurt. *Food microbiology*, 45, 10-17.
12. Fernandez, B., Vimont, A., Desfossés-Foucault, É., Daga, M., Arora, G., & Fliss, I. (2017). Antifungal activity of lactic and propionic acid bacteria and their potential as protective culture in cottage cheese. *Food Control*, 78, 350-356.

УДК

Пасічний В.М., д.т.н., Чернюшок О.А., к.т.н.,

Полоз Д.С., аспірант, Гармаш А.В., здобувач ОС «Бакалавр»

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

27. ВИКОРИСТАННЯ ТРАНСГЛЮТАМІНАЗИ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА СТРУКТУРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Вступ. У сучасних умовах світова харчова промисловість розвивається у напрямку clean label – виробництва продуктів із максимально простим та зрозумілим складом. Це означає зменшення використання синтетичних стабілізаторів, барвників та фосфатів, які традиційно застосовувалися у м'ясопереробній галузі. Проте ці речовини виконують важливі технологічні функції: регулюють рН, стабілізують білкову матрицю, підвищують водоутримуючу здатність, зменшують втрати під час термічної обробки.

Актуальність теми. Саме у цьому контексті трансглютаміназа виступає ефективним інструментом, адже вона здатна забезпечити стабілізацію білкових структур м'яса без необхідності застосування великої кількості синтетичних добавок. Використання цього ферменту у поєднанні з білковими ізолятами рослинного та тваринного походження, натуральними антиоксидантами й харчовими волокнами відкриває нові можливості для створення збалансованих продуктів із високими сенсорними властивостями.

З біохімічної точки зору, TG каталізує реакції між ε-аміногрупами лізину та γ-карбоксамідними групами глутаміну, внаслідок чого утворюються ковалентні зшивки між білковими молекулами. Це призводить до формування тривимірної білкової сітки, яка надає продукту пружності, однорідності та стійкості. Завдяки цьому досягається краща текстура ковбасних виробів, шинок, паштетів та напівфабрикатів.

Застосування TG має низку прикладних переваг:

- Економічні: зниження собівартості продукції за рахунок зменшення втрат маси під час термічної обробки та оптимізації рецептур.
- Технологічні: покращення структури та текстури, зменшення розшаровування фаршу, підвищення стабільності під час зберігання.
- Органолептичні: забезпечення соковитості, ніжності та привабливого вигляду продукту.
- Харчові: підвищення вмісту білка та харчових волокон, що робить продукт більш збалансованим та корисним.

Висновок. М'ясна промисловість сьогодні стикається з низкою викликів. З одного боку, існує потреба у забезпеченні стабільно високої якості продукції, з іншого – посилюється тиск з боку споживачів та регуляторних органів щодо зниження кількості синтетичних добавок. Традиційні рішення, які десятиліттями використовувалися в технології м'ясних продуктів, втрачають актуальність, оскільки змінюється суспільне ставлення до безпеки харчових інгредієнтів.

Література

1. Яцук Л. П., Дроздова І. О. Технологія м'ясних продуктів: навч. посіб. – Київ: НУХТ, 2018. – 312 с.
2. Власюк В. Г. Технологія м'ясних продуктів. – Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 420 с.
3. ДСТУ 4436:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначення якості. – Київ: Держспоживстандарт України, 2005. – 40 с.
4. Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., Shubina, Y., Kyselov, O., Marynin, A., & Strashynskiy, I. (2021). The quality characteristics of sausage prepared from different ratios of fish and duck meat. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 15, 26–32. <https://doi.org/10.5219/1482>

УДК 637.5(045)

Семко Т.В., к.т.н., **Іваніщева О.А.,** ст.викладач

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, (ВТЕІ ДТЕУ), м. Вінниця, Україна

28. М'ЯСНІ СТРАВИ ВОЛИНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

У процесі розвитку людського суспільства впродовж багатьох років склались гастрономічні звички різних народів світу. Засновувались національні кухні, які стали частиною національної культури. На сьогодні у кожного народу є своя автентична кухня, якій притаманні національні страви, відмінні від інших. На специфічні особливості національних кухонь впливають географічне положення країни, клімат, економічні умови. Сьогодні в умовах війни в нашій країні зростає прагнення людей пізнати більше українського, тому це питання є актуальним.

Зростання популярності страв, які відображають автентичні традиції різних регіонів України перебуває в стані трансформації. В Україні все більше з'являється закладів харчування, що спеціалізуються на приготуванні національних страв. Для кухаря українська страва – це не просто набір продуктів, це щось більше, тому спеціалісти кухні закладу віддають перевагу використанню місцевих інгредієнтів для приготування страв з метою підкреслення характеру та смаку певної місцевості. Кожна страва має свою історію, культуру і традицію. Різні регіональні кухні, які передаються із покоління в покоління, також завойовують свою популярність [1,с.71].

Одним із регіонів, який вражає природними багатствами та культурною різноманітністю, зачаровує своєю красою, заворожує смаками та ароматами традиційної кухні є Волинь. Кожен кулінарний шедевр Волині – це не лише страва, але й шлях до розуміння цього регіону.

Традиційна волинська кухня здавна була самобутньою, цікавою, надзвичайно смачною