

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

	В. Я. Сапіга, А. П. Михалевич, Г. Є. Поліщук, Т. Г. Осьмак	
41	Вивчення структуруючої здатності низькожирних сумішей для виробництва морозива з натуральними структуруючими інгредієнтами	234
	І. С. Васильченко, Я. К. Купрій, О. Я. Семешко	
42	Дослідження екструзійних властивостей косметичних емульсій прямого типу, розроблених на основі композицій силіконів	236
	О. Й. Цісарик, Л. Я. Мусій, Г. М. Коваль, І. М. Сливка	
43	Розроблення технології йогурту з геродієтичними властивостями	238
	О. В. Кравченко, О. В. Батраченко	
44	Спосіб подрібнення колаген-вмісної м'ясної сировини з використанням ультразвуку	240
	В. В. Орел, О. В. Батраченко	
45	Інтенсифікація зсувних деформацій м'яса при подрібненні у вовчках, як фактор підвищення якості ковбасних виробів	242
	В. В. Чудов, О. В. Батраченко	
46	Карбонітрація різального інструменту вовчків, як фактор поліпшення якості та безпеки готового продукту	244
	Т.Р. Михавко, В.М. Пасічний, Ю.Т. Коротка, С.Б. Божко	
47	Використання натуральних барвників у виробництві м'ясопродуктів з комбінованим складом сировини	246
	О.А. Чернюшок, Ю.В. Бірюк	
48	Використання вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки збагаченої магнієм та манганом у технології посічених напівфабрикатів	248
	М.В. Карпович, О.А. Топчій, Є. О. Котляр	
49	Нові можливості використання малоцінної сировини	249
	В.Т. Марков, В.М. Пасічний, І.І. Шевченко, О.В. Храпачов,	
	М.В. Ковригін, Р.В. Сліпко	
50	Використання модифікованого газового середовища (МГС) в упаковці м'ясних продуктів з подовженим терміном зберігання	251
	І. Strashynskiy, А. Marynin, О. Fursik, М. Hrytsay	
51	The using of active stabilizers in the technology of meat products	253
	І.М. Страшинський, В.М. Пасічний, Т.В. Шевченко, А.В. Моцна	
52	Використання рослинної сировини з антиоксидантними властивостями в м'ясопродуктах	255
	В.Г. Юкало, О.М. Крупа, Л.А. Сторож	
53	Протеолітичні властивості традиційних карпатських молокозгортальних ферментів	257
	Є.В. Дяченко, Д.Ю. Тарахтій, В.М. Пасічний	
54	Посічені напівфабрикати збагачені мікроелементами	259
	О. А. Грищенко, О.О. Козка, В.М. Пасічний,	
55	Текстуроформуючі наповнювачі для посічених напівфабрикатів	261
	О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, Д. О. Дерій, Н.І. Калінін, А. О. Лініченко,	
56	В.Ю. Мохорт	263
	Перспективи використання насіння соняшника в м'ясних продуктах	
	Д.А. Шведюк, В.М. Пасічний, В.О. Онисько	
	Оптимізаційне моделювання комбінованих напівфабрикатів з використанням	
57	цільової ферментації	265

55. ТЕКСТУРОФОРМУЮЧІ НАПОВНЮВАЧІ ДЛЯ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

О. А. Грищенко, О.О. Козка, В.М. Пасічний

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Економічна криза в країні, спричинена військовими діями, зумовила значне зниження споживання білкових продуктів населенням України. Тому пошукових джерел повноцінного білкового харчування – стратегічна лінія розв'язання проблеми нестачі харчових продуктів. Проте, означеній проблемі в Україні властива специфіка і вона зводиться до поглиблення розмежування населення за рівнем доходів, а отже купівельної спроможності певної його частини.

Скорочення виробництва м'ясних продуктів харчування внаслідок зниження виготовлення їх у приватному секторі, частка якого в загальному обсязі достатньо значуща, передусім через скорочення поголів'я худоби, а також зменшення виробництва натуральних білкових продуктів харчування і упереджене ставлення громадян до продуктів з добавками та наповнювачами через недостатню інформованість щодо їх якості та безпечності потребує не тільки розроблення нових продуктів, а і провадження належного рівня реклами. Збільшення потреби населення в білкових продуктах свідчить про актуальність напряму з отримання комбінованих продуктів харчування з використанням додаткових резервів білка, які не використовуються в країні взагалі або використовуються нераціонально [1].

Метою роботи було проведення науково-практичного дослідження можливості використання текстуроформуючих рослинних наповнювачів у технології посічених напівфабрикатів.

В ході виконання роботи проведено порівняльну характеристику різних за походженням текстуроформуючих рослинних компонентів та обґрунтування можливості їх використання в технології виробництва посічених напівфабрикатів. Розроблено технології виготовлення посічених напівфабрикатів з використанням текстурованих форм гороху та сої, досліджено фізико-хімічні та структурно-механічні

характеристики модельних фаршів і готових виробів.

Розрахунковим шляхом та шляхом визначення реального амінокислотного складу розроблених напівфабрикатів проведено обрахунок біологічної цінності продуктів та дана оцінка сенсорних характеристик зразків з різною часткою рослинної сировини в рецептурному складі. Дослідження і виробництво напівфабрикатів проводили в умовах інноваційної R&D-лабораторії кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів. Текстуровані рослинні білки пропонують унікальну можливість легко утворювати поживні рослинні заміники м'ясних продуктів і досягати збалансованого біологічного стану продукту шляхом деякого моделювання балансу амінокислотного складу білкових компонентів.

Продуктам, які виробляють з використанням текстуро формуючих рослинних наповнювачів, можливо надати бажаний колір, шляхом внесення природних барвників [2]. В якості заміни м'ясної сировини до рецептури напівфабрикатів включили гідратовані форми горохового (NUTRALYS T65M) та соєвого (Extruded Soya9403) текстурантів, в співвідношенні 1:1, в кількості 20, 15, 10 % до загальної маси продукту, як найбільш поширені види бобових [3]. Значення ВЗЗ дослідних зразків після термічного оброблення варіюють ся в межах від 82,9 % до 86,8 %. Найвищий показник вологозв'язуючої здатності відзначений в зразку 1, а найнижчий в зразку №3.

Після дослідження реального амінокислотного складу готових виробів, отримані дані, показують, що вироблені напівфабрикати мають практично весь спектр незамінних амінокислот та мають високі показники біологічної цінності. Лімітуючою амінокислотою в обох зразках виступає ізолейцин, амінокислотний СКОР якої становив 93,5 та 86,25 %.

Список літератури

1. Пасичный, В. Н. Проблема белка или проблема качества пищи / В. Н. Пасичный // Мясной бизнес. - 2004.- № 2. - Ч. 1. - С. 12-18.
2. Пасичный, В. М., & Кремешна, І. В. (2004). Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів. Наукові праці НУХІ.–К, 15, 49-50.
3. Пасичный, В. Н. Расширение применения бобовых в производстве комбинированных мясопродуктов / В. Н. Пасичный // Мясное дело. – 2006. – № 2. – С. 30–32.