

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 жовтня 2022р.

КИЇВ НУХТ 2022

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

УДК637.5

63. ЦІЛЬОВА ФЕРМЕНТАЦІЯ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

¹Гармаш Д.В., к.т.н.,¹ПасічнийВ.М., д.т.н.,проф. ,²СенніковС.А., к.т.н., доц.

¹Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

²University of Florida, Florida, US

Технологія Sous-Vide має ряд переваг для використання у виробництві продуктів з використанням мяса птиці, зокрема мяса курчат-бройлерів.

До цих переваг можна віднести високі органолептичні показники при низькому рівні енерговитрат [1].

Однак існує і ряд недоліків Sous-Vide технологій, які пов'язані з можливим відділенням вологи в запаяних зразках. Це вимагає пошуку шляхів підвищення вологозв'язуючої здатності сировини, пошуку оптимальних шляхів проведення попереднього автолізу на стадії дозрівання м'ясної сировини [2].

В процесі тривалого термічного оброблення можуть виникати певні зміни органолептичних показників для готових цільном'язових м'ясопродуктів, зокрема надмірно м'яка та неоднорідна консистенція, порушення інтенсивності забарвлення.

Це потребує використання різного роду барвників та стабілізаторів текстури [3]. Для того, щоб досягти бажаної консистенції та високих сенсорних показників, в м'ясопереробній галузі широко застосовують стартові культури і ферментні препарати. Існує кілька ендогенних ферментів, таких, як кальпаїн і лізосомні катепсини, які відповідають за зниження жорсткості м'язових волокон при дозріванні [4].

У м'ясній галузі використовують також еними рослинного походження, такі як віцин, папаїн, бромелайн. Їх отримують з рослинної сировини і для досягнення бажаної консистенції м'яса та подальшої здатності до протеолізу вносять в заданій концентрації шляхом шприцювання з подальшим короткочасним масуванням і витримкою за заданих температур [5,6].

Проведені дослідження мали на меті провести порівняльну оцінку ефективності регуляторів рН і визначити раціональну тривалість, концентрацію препаратів, температурні умови та необхідну кількість регуляторів рН (фосфатних і цитратних солей) для досягнення необхідного рівня функціонально-технологічних показників філе курчат-бройлерів при використанні на стадії теплового оброблення технології Sous-Vide.

Висновки. Використання фосфатів має ряд переваг в порівнянні з цитратними сумішами та дозволяє досягнути більшого виходу готових до споживання виробів, при менших втратах вологи у процесі термічного оброблення, порівняно з виробами на основі регулювання рН цитратними солями.

Тип внесених інгредієнтів має більш виражений вплив, ніж тривалість термічного оброблення

Література

1. Гармаш Д. В. Оптимізація процесу термічної обробки м'яса птиці за технологією Sous Vide із застосуванням фосфатної суміші /Д.В.Гармаш,В.М.Пасічний //Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Нові рішення в сучасних технологіях =Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser. : New solutions in modern technology : зб.наук.пр.–Харків: НТУ"ХПІ", 2020.– №2.–С.96-102.doi.org/10.20998/2413-4295.2020.02.12
2. Гармаш Д.В. Вплив застосування технології Sous Vide на функціонально-технологічні характеристики продуктів на основі різних видів м'ясної сировини / Д. В. Гармаш, В. М. Пасічний // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Нові рішення в сучасних технологіях = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser. : New solutions in modern technology: зб.наук.пр.–Харків: НТУ"ХПІ", 2019.–№1.–С.67-74.doi.org/10.20998/2413-4295.2019.01.08
3. Пасічний, В. М., & Кремешна, І. В. (2004). Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів. *Наукові праці НУХТ.–К*, 15, 49-50.
4. Toldrá, Fidel. The Storage and Preservation of Meat: III—Meat Processing. In: Lawrie's Meat Science. Woodhead Publishing, 2017. p.265-296. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100694-8.00009-1>
5. Kumar, P. Quality, functionality, and shelf life of fermented meat and meat products: A review / P. Kumar, M. K. Chatli, A.K. Verma, N. Mehta, O.P. Malav, D. Kumar, & N. Sharma //Critical reviews in food science and nutrition.–2017–Т.57(13)–р.2844-2856.<https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1074533>.
6. Українець, А.І., Пасічний, В.М., Шведюк, Д.А., & Мацук, Ю.А. (2017). Дослідження здатності до протеолізу м'ясних січених напівфабрикатів функціонального призначення. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗГЖуцького. Серія: Харчові технології*, (19, №75), 129-133.