



ХІІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті євроінтеграції"**

*присвячена 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 листопада 2024 р.

КИЇВ НУХТ 2024

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIII Міжнародної науково-технічної конференції, 21 листопада 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р. – 359 с.

ISBN 978-966-612-346-9

Подано програму і тези матеріалів доповідей XIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичного напрямку Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «28» листопада 2024 р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-346-9

© НУХТ, 2024

34	О.І Янушкевич, А. Е. Радченко, А.І. Маринін, Н.Г. Гринченко Дослідження реологічних показників соусів на основі молочної сировини	266
35	І.О. Данилевич, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, А.І. Маринін Застосування полімерних плівок у технології Souse Vide	268
36	Мандюк О.В., Поліщук Г.Є., Маринін А.І. Вплив білкових концентратів на в'язкісні характеристики сметани дієтичної	270
37	О. Shumylo, А. Tymchuk, О. Grek The impact of plant fiber on the viscosity characteristics of cream-based beverages	272
38	V.I. Grek, О.О. Onopriichuk The relevance of the use of purple corn powder in the composition of milk-protein products	274
39	О.М. Іващенко, Г.Є. Поліщук Суша демінералізована сироватка у складі йогурту з крохмалепродуктами як джерело СЗМЗ	276
40	А. П. Михалевич, Л. О. Моїсеєва, Г. Є. Поліщук, У. Г. Бандура Вивчення процесу гідролізу лактози у концентратах демінералізованої сироватки	278
41	T.V. Pshenychna, О.V. Grek, V.L. Lisniuk Modern recipe for processed cheese	280
42	А. П. Михалевич, Л. О. Моїсеєва, Г. Є. Поліщук, У. Г. Бандура Дослідження фізико-хімічних показників гідролізованих концентратів сироватки	282
43	L. Chubenko, N. Soloviov Use of dairy-protein concentrates in the technology of processed cheeses	284
44	А. В. Лукашук, Т. Г. Осьмак, Г. Є. Поліщук Біозахист у виробництві ферментованих молочних продуктів	285
45	К.А. Grodska-Zakharachuk, А.V. Tymchuk, О.V. Grek Technologies for drinking milk with cocoa and freeze-dried cherries	288
46	В.Р.Ониско, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк Розширення асортименту м'ясних продуктів для геродієтичного харчування	290
47	І.В. Бартошак, Г. Є. Поліщук Порівняльний аналіз ефективності різних способів зсідання білків при виробництві вершкового сиру	292
48	Y. Kravtsova, А.V. Tymchuk, О.V. Grek The influence of fruit filling on the quality indicators of albumin paste	294
49	П. В. Пархоμεць, Т. Г. Осьмак, Г.Є. Поліщук Удосконалення технології білково-вуглеводневих сироваткових концентратів	296
50	В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, О.В. Бондаренко Вплив інтенсивності заморожування на вологовміст напівфабрикатів кулінарних	298
51	V.V. Skuybida, О.О. Onopriichuk Features of production of fermented milk-vegetable concentrate	300
52	О.О. Басс, У.Г. Бандура Перспективи застосування молочної сироватки у рецептурах морозива та покриттів для морозива зі нижнім вмістом цукру	302

46. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

В.Р.Ониско, О.І. Гашук, О.Є. Москалюк

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Сучасним трендом харчової промисловості є створення високоякісного інноваційного продукту спеціального призначення, який буде забезпечувати необхідними поживними компонентами визначену групу населення.

Моделювання передбачає комбінування різноманітної сировини тваринного і рослинного походження, яке забезпечує створення продукту з оптимальною кількістю нутрієнтів, які забезпечують добову норму за певними дефіцитними елементами. Один із шляхів правильного харчування є розширення асортименту продуктів, збагачених чи форсованих біологічно-активними речовинами, необхідними для повноцінної життєдіяльності людини.

Розроблення технології м'ясних паштетів багатих вітаміном В₁₂ та харчовими волокнами є перспективним напрямком науки. Поєднання інгредієнтів тваринного і рослинного походження в рецептурних композиціях призводить до взаємного доповнення і збагачення відсутніми біологічно активними речовинами.

Розроблення нових рецептур паштетів дає можливість розширити асортимент та створити продукти для геродієтичного харчування, збалансованих за біологічною та харчовою цінністю та з урахуванням специфіки певної групи населення.

Перспективним напрямком геродієтики є введення в раціон літніх і старих людей харчових речовин геропротекторної дії. Геропротектори – це нутрієнти, які гальмують процеси старіння та збільшують довголіття. До них відносяться харчові волокна, антиоксиданти та інші нутрієнти, що інгібують вільнорадикальне окислення та перекисні процеси в організмі відповідно до вільнорадикальної теорії старіння.

В якості компонентів, розроблюваних у науковій роботі, м'ясних паштетів

використовували м'ясо птиці, печінку качину, пасту насіння гарбуза, гарбузову клітковину та додаткові матеріали: сіль та перець. Качина печінка є одним із найбільш концентрованих природних джерел вітамінів В₁₂ та А.

Вживання 100 г качиної печінки забезпечує організм вітаміном В₁₂ у кількості, яка в 4 рази вища рекомендованої добової норми. Вітамін В₁₂ досить стабільний до дії високих температур.

Внесення в рецептуру модельних паштетів гідратовану гарбузову клітковину і пасту насіння гарбуза підвищує вологозв'язуючу здатність фаршу на 6-9% у порівнянні з контролем. Найкращу вологозв'язуючу здатність мали зразки, що містили 8% і 12% гідратованої гарбузової клітковини, та зразки, що містили 10 і 15% пасти насіння гарбуза.

Отримані результати показали високу здатність гарбузової клітковини і пасти насіння гарбуза до зв'язування як води, так і жиру у м'ясній системі паштету, що свідчить про можливість отримання готового продукту однорідної текстури.

Список літератури

1. Розширення асортименту ковбасних виробів спеціального призначення / Гащук О.І., Москалюк О.Є., Сімонова І.І. // Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2020, т 22, № 93 с.72-76
2. Математико-статистична оцінка досліджених показників інноваційних м'ясних паштетів / Москалюк О.Є., Гащук О. І., Бреус Н. М. // Наукові праці НУХТ 2020. Том 26, № 3, - С.205-213
3. Pasichnyi, V. M. (2002). Ranhove otsiniuvannia kombinovanykh miasoproduktiv. *Naukovi pratsi NUKhT*, 11, 77-80.
4. Пасічний, В. М., Топчій, О. А., Ткач, Н. І., & Гередчук, А. М. (2019). Розробка технології паштету печінкового підвищеної харчової цінності. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, 91(1), 47-53.
5. Investigation of nutrients properties of meat pastes using vegetative raw materials / Moskaliuk O; Haschuk O; Peschuk L, Sineok L.; Galenko O. // *Ukrainian Journal of Food Science* 2018, Volume 6 (1), p 46-55.