

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

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.–К.:НУХТ,2022р.–169с.

ISBN978-966-612-285-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій і присвячена 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку харчової промисловості та крафтових виробництв, зокрема в м'ясопереробній галузі та переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясопереробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини та продукції в харчовій галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки т аменеджменту індустрії гостинності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ, регіональних крафтових і високопродуктивних виробництв для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції, інновації, перспективи м'ясопереробної галузі та харчових виробництв різної продуктивності в сфері гостинності та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN978-966-612-285-1

© НУХТ, 2022

УДК 637.523

**20. ГІДРОКОЛОЇДИ ЯК СТРУКТУРОУТВОРЮЮЧІ КОМПОНЕНТИ
ВАРЕНИХ КОВБАС**

Страшинський І.М., к.т.н., Пасічний В.М., д.т.н., Фурсік О.П., к.т.н., Єпішкін С.С.,
здобувач аспірантури

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

Інноваційні технології варених ковбас передбачають ефективне регулювання властивостей сировини і готових виробів. Одним із шляхів, якому надають значну перевагу, є використання комплексних харчових добавок на основі сумішей гідроколоїдів.

При розробці технології нових видів м'ясопродуктів у більшості випадків необхідно знати здатність структуруючих компонентів до утримання та поглинання вологи та жиру, розчинність, емульгуючу здатність, гелеутворення та термостійкість, умови сумісності основної та допоміжної сировини. Цей комплекс або функціональні властивості структуруючих компонентів дають можливість прогнозувати характер взаємодії основної сировини з харчовими добавками та регулювати якісні показники.

До стабілізаторів, загусників і гелеутворювачів відносяться, наприклад, крохмаль (загусник, що отримується з багатьох наземних рослин) і желатин (продукт тваринного походження, з якого виробляють гелі), структурний полімер наземних рослин – целюлозу, а також камеді та продукти з морських водоростей [1].

Чітко розділити гідроколоїди на загусники і желеутворювачі досить складно. Є речовини, що володіють різною мірою властивостями і тих і інших. Деякі загусники в певних умовах можуть утворювати міцні еластичні гелі. Загусники і стабілізатори випускають у вигляді

порошків, стандартизованих найчастіше по в'язкості 1%-го розчину.

Гідроколоїди добре зв'язують вологу, тому виконують в м'ясних продуктах цілий ряд функцій: зниження втрат при термообробці і збільшення виходу готової продукції; поліпшення текстури готового продукту за рахунок утворення гелю; отримання більш соковитого продукту; запобігання синерезису в готовому продукті.

При спільному використанні двох і більше гідроколоїдів можливий прояв синергічного ефекту: суміші загущаються сильніше, ніж можна було б очікувати від сумарного дії компонентів [2]. Крім того, поєднання, наприклад, декількох типів карагенанів також призводить до оптимізації властивостей продукту. Тому в м'ясопереробній промисловості широке застосування знаходять комбінації гідроколоїдів та комплексні харчові добавки.

Камеді можна використовувати для виробництва варених, ліверних ковбас, паштетів, білково-жирових емульсій, а також включати до складу шприцювальних розсолів для виробів з соленого м'яса від 0,1 до 0,3 %.

Висновки. Результати дослідження будуть використанні у розроблених функціональних сумішах на основі гідроколоїдів для виробництва м'ясних і м'ясомістких варених ковбас.

Література

1. Дослідження реологічних властивостей харчових гідроколоїдів / І. М. Страшинський, О. П. Фурсік, В. М. Пасічний, А. І. Маринін // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць. – 2016. – №2 (24). – С. 288-298.

2. de Souza Paglarini, C.; de Figueiredo Furtado, G.; Paulo Biachi, Joã.; Silva Vidal, V.A.; Martini, S.; Soares Forte, M.B.; Cunha, R.L.; Pollonio, M.A.R. Functional Emulsion Gels with Potential Application in Meat Products, *Journal of Food Engineering* **2018**, 222, pp 29-37.