

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 жовтня 2022р.

КИЇВ НУХТ 2022

	СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНИХ М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ (ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ)	
77	Болгова Н.В. , <i>Сумський національний аграрний університет (СНАУ), Суми, Україна</i> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ПОДОВЖЕННІ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	149
78	Мельник І.Л. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна</i> КРАФТОВІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТА ВИННІ ТУРИ	151
79	Кійко В.В., Мельник О.П., Гавриленко О.С. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна, Український Державний Науково-Дослідний Інститут «Ресурс», м. Київ.</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ М'ЯСА	152
80	Желева Т.С. , <i>Державного біотехнологічного університету (ДБТУ), м. Харків, Україна</i> ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ	155
81	С.А. Бажай-Жежерун <i>Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна.</i> ВИКОРИСТАННЯ БІОАКТИВОВАНОГО НУТУ У ВИРОБНИЦТВІ ІННОВАЦІЙНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	156
82	Галенко О.О., Марченко К.О. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна.</i> ОКИСНЕННЯ ЛІПІДІВ У М'ЯСОПРОДУКТАХ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	158
83	Strashynskiy I.M., Pasichniy V.M., Shevchenko T.V., Safonik N.V. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна.</i> USE OF VEGETABLE RAW MATERIALS WITH ANTIOXIDANTS PROPERTIES IN THE TECHNOLOGY OF MEAT PRODUCTS	159
84	Самілик М.М. , <i>Сумський національний аграрний університет (СНАУ), Суми, Україна.</i> МІСЦЕ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА	160
85	Чебаненко Х.В., Пасічний В.М. , <i>Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна.</i> ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ТА КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ФАРШЕВИХ СИСТЕМ З ІНКАПСУЛЬОВАНИМ ЙОДОМ	163
86	Чернюшок О.А., Бірюк Ю.В. , <i>Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна.</i> ВИКОРИСТАННЯ ВІВСЯНОГО БОРОШНА ТА СУХОЇ ДЕМІНЕРАЛІЗОВАНОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ФОРТИФІКОВАНОЇ МАГНІЄМ ТА МАНГАНОМ У ТЕХНОЛОГІЇ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	164
87	Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С., Бандура В.М., Канищев О.П. , <i>Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна.</i> ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ПОДОВЖЕНОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ	165
88	Харунжа Т.О., Пасічний В.М. , <i>Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна.</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ГЕМОВИМ ЗАЛІЗОМ	166
	МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК	168

УДК 637.5

88. ТЕХНОЛОГІЇ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ГЕМОВИМ ЗАЛІЗОМ

Харунжа Т.О., доктор філософії, Пасічний В.М., д.т.н., професор
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Одним з питань, який стоїть перед мясопереробною галуззю залишається зменшення використання нітриту натрію та пошук ефективних способів формування кольору ковбасних виробів і подовження термінів зберігання м'ясної продукції. Одним з таких шляхів є використання крові забійних тварин, як компоненти, яку можна використовувати у рецептурах при реалізації технологій варених ковбасних виробів, для покращення біологічної цінності продукту і підвищення вмісту гемоглобіну заліза [1]. Кров можна ефективно застосовувати для формування кольору готового продукту, що дозволяє зменшити залишковий вміст нітриту натрію в готових ковбасних виробках.

В результаті досліджень розроблено модельні рецептури варених ковбасних виробів, з різними типами теплового оброблення. В процесі вивчення можливості використання харчової крові досліджували основну та допоміжну сировину для виробництва сосисок варених, пастеризованих та стерилізованих з використанням гемового заліза.

Розроблено рецептури варених ковбасних виробів, а саме сосисок на основі червоного та білого м'яса курчат бройлерів з використанням сухої молочної сироватки, мікронізованої харчової целюлози з визначеним рівнем гідратації, концентрат соєвого борошна, колагеновмісного препарату на основі шкіри свиней Скан Про та жирова емульсія на основі курячої шкіри і колагеновмісного препарату Скан Про, підвфарбованого харчовою кров'ю свиней.

Для виробництва сосисок з подовженим терміном зберігання використано технологію сосисок варених з використанням повторної пастеризації для забезпечення подовженого терміну зберігання.

Повторне теплове оброблення проводили за температури 115°C та при температурі 95°C за формулою (25-120-30) хв, де 25 час нагрівання зразків до заданої температури, 120 – час термостатування, 30 – час охолодження. Досліджено основні хіміко-технологічні показники готових сосисок, їх амінокислотний склад до та після повторного теплового оброблення.

Дослідження амінокислотного складу дало змогу виявити, що після пастеризації сосиски мають достатньо високий рівень збалансованості амінокислот, що вказує на їх високу споживчу цінність [2], але в подальшому вирішено використовувати нижчу температуру пастеризації (оптимальний час для пастеризації 120 хв, за температури 90°C), для зниження втрат білка зі збереженням рівня збалансованості амінокислотного складу та високими значеннями функціонально-технологічних, органолептичних та реологічних показників сосисок пастеризованих [3, 4].

Доведено, що термін зберігання варених ковбасних виробів, за рахунок використання пастеризації збільшується для нових розроблених видів сосисок. У дослідних і контрольних зразках ковбасних виробів всіх видів залишкова мікрофлора відповідає санітарним вимогам протягом 14 та 45 діб зберігання, що відповідає занормованому терміну зберігання пастеризованих сосисок.

Проведена промислова апробація та обрахунки економічної ефективності виробництва сосисок пастеризованих підтверджують ефективність і економічну доцільність впровадження розробленої технології сосисок пастеризованих, збагачених гемовим залізом.

Література

1. Пат. 70714 Україна, МПК (2006) А 23 J 3/00. Білково-жирова емульсія з кров'ю / Пасічний В. М., Кремешна І. В., Жук І. З. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. – № 20031212348 ; заявл. 25.12.2003 ; опубл. 27.08.2007. Бюл. № 13, 2007.
2. Пасічний, В. М. Рангове оцінювання комбінованих м'ясопродуктів / В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 2002. – Вип. № 11. – С. 77–80.
3. Khorunzha, T., Pasichnyi, V., Marynin, A., Svyatnenko, R., & Moroz, O. (2019). Pasteurized sausages with high heme iron content. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 21(91), 43-47. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9108>
4. Pasichnyi, V., Khorunzha, T., Polumbryk, M. (2020). Research of the influence of pasterization on organoleptic, rheological and physicochemical characteristics of sausages. *Scientific Works of National University of Food Technologies*, 3 (26), 214-221. DOI: 10.24263/2225-2924-2020-26-3-24.