

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**

58	<b>Д.В. Гармаш, В.М. Пасічний, С.А. Сенніков, С.Б. Божко</b> Використання сувідзації з регулюванням показників рН для цільном'язових виробів	267
59	<b>О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, Є.А. Бударіна, Я.В. Тютюннікова, Б.В.Бабік</b> Застосування клітковини насіння олійних культур в технології м'ясомістких продуктів	269
60	<b>Є.В. Лисянська, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, В.В. Шпак</b> Ефективні технології у виробництві паштетів з м'ясом птиці	271
61	<b>В.Т. Марков, І.І. Шевченко, В.М. Пасічний</b> Розширення асортименту варених ковбас подовженого терміну зберігання	273
62	<b>Д.О. Мороз, М.В. Карпович, О.А.Топчій</b> Шляхи раціонального використання низькосортної сировини	275

### Секція 5.

#### Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фрукто-овочевої

Підключитись до конференції Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/87022716027?pwd=N2dVLzZYdXRzbndpaTFITExsSnpCZz09>

Ідентифікатор конференції: ID: 870 2271 6027

Код доступу : iNS79G

1	<b>І.В. Левчук, Ю.С. Михайлов, Г.А. Блінова, Н.А. Мельник</b> Дослідження 3-монохлорпропан-1,2-діолу(3-мсрд) в ферментативних та гідролізованих продуктах методом газової хроматографії з мас-спектрометричним детектуванням та автоматизацією пробопідготовки	279
2	<b>О.І. Бабанова, І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, А.О. Шевченко</b> Застосування інноваційної техніки та технології отримання штучних продуктів харчування на основі рослинної сировини	282
3	<b>В. О. Мороз, О. А. Боднарук</b> Перспектива виробництва пастили з додаванням вишні та в'яленого банану	284
4	<b>І. В.Варнавська</b> Теоретичні аспекти професійної компетентності фахівців харчових технологій	286
5	<b>Н. В. Олексієнко</b> Вимоги щодо організації відкриття і вилучення потенційно небезпечної харчової продукції з ринку	288
6	<b>О. А. Польова, П. В. Демчук, Н. Е. Фролова</b> Розробка рецептурних композицій хумуса за аюрведичними рекомендаціями	290
7	<b>Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін</b> Технологічні емульговані соуси на основі фруктової сировини	292
8	<b>О. В. Стоянова, К. В. Зубкова М. І. Лук'янченко</b> Дослідження способу сушіння концентрованих томатопродуктів	294
9	<b>Л. Ю. Авдєєва, А. А. Макаренко</b> Дослідження ефективності використання кавітаційного апарату типу трубки вентурі при отриманні водних рослинних екстрактів	296

УДК 637.5

## 61. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВАРЕНИХ КОВБАС ПОДОВЖЕНОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ

В.Т. Марков, І.І. Шевченко, В.М. Пасічний

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Одним з пріоритетних напрямків сучасних харчових технологій є забезпечення якості та безпеки продукції на всіх стадіях виробництва і зберігання.

Якість продуктів харчування, що випускаються - це визначальний фактор успіху будь-якого підприємства. Крім технологічної складової виробничого процесу в харчовій і переробній промисловості вкрай важливим аспектом, що впливає на якість, є безпека продукції, що випускається в бактеріальному відношенні .

Збільшення тривалості терміну придатності ковбасних виробів може бути забезпечено використанням сучасних технологічних прийомів їх упаковки.

Широке застосування в останні роки отримав спосіб пакування ковбас в вакуумі або в модифікованій газовому середовищі, що запобігає контакт продуктів з атмосферним повітрям і що є головним фактором збереження будь-яких продуктів, в тому числі готових ковбасних виробів.

Однак до теперішнього часу залишається недостатньо вивченим питання про вплив тривалості зберігання ковбасних виробів після вироблення до моменту пакування в МГС і після відкриття упаковки (до закінчення терміну придатності) на якісні характеристики готової продукції [1].

Слід зазначити, що існуючі способи зберігання натуральних харчових продуктів не завжди забезпечують їх гігієнічні показники, тому основним вектором розвитку сучасних технологій харчової продукції є використання харчових добавок, які продовжують термін зберігання, і фізичних методів обробки, що пригнічують процеси розмноження бактеріальних клітин.

Відомо, що консервування з використанням високих температур негативно впливає на якість і споживчі властивості харчових продуктів внаслідок руйнування мікронутрієнтів.

У зв'язку з цим видається актуальним розробка альтернативних традиційним, інноваційних способів консервування, зберігання продовольчої сировини і харчових продуктів, що забезпечують регламентовані показники якості і безпеки [1].

Стабільність і термін придатності м'яса при холодильному зберіганні за температури 4°C залежить від різних і взаємопов'язаних факторів, зокрема, від мікробіологічного навантаження і активації процесів окислення ліпідів.

Але основним, що визначає термін придатності м'яса та м'ясопродуктів, є мікробіологічний чинник.

Для захисту м'яса від контамінації мікроорганізмами використовують різні види упаковки: МГС (модифікована газова упаковка) – упаковка з підвищеним і зниженим вмістом кисню, РГС (регульоване газове середовище) – вакуумна упаковка [2].

Незважаючи на актуальність даних технології, в нашій країні недостатньо досліджень в цьому напрямку, а використання тих чи інших газових середовищ, у виробничій практиці здійснюється на підставі загальних рекомендацій постачальників, що потребує відповідної класифікації умов зберігання, врахування якісних особливостей м'ясопродуктів та типу і інтенсивності теплового оброблення продукції [1, 3].

### **Список літератури**

1. Використання модифікованого газового середовища та вакуумування при пакуванні і зберіганні охолодженого м'яса та напівфабрикатів з нього В.М. Пасічний, О.В. Храпачов, А.І. Маринін Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2016. Т. 18. № 2-3 (68). С. 68-72.

2. The Microbiome of an Active Meat Curing Brine David F. Woods, Iwona M. Kozak, Stephanie Flynn and Fergal O'Gara Front. Microbiol., 11 January 2019 <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018>.

3. Garmash, D., & Pasichnyi, V. (2020). Оптимізація процесу термічної обробки м'яса птиці за технологією sous vide із застосуванням фосфатної суміші. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (2 (4)), 96-102.