



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи
розвитку м'ясної, олієжирової
та молочної галузей»**

22 – 23 березня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

СЕКЦІЯ 1. ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	9
1. <i>Атанасова В.В., Тележенко Л.М.</i> Рослинний білок як складова раціонального харчування	11
2. <i>Мурликіна Н.В., Янчева М.О.</i> Технологія м'ясних продуктів емульсійної структури з використанням емульгаторів ацилгліцеринної природи	12
3. <i>Полумбрик О.М., Топчий О.А.</i> Безпека застосування харчових добавок	12
4. <i>Таран В.М., Сухенко Ю.Г., Сухенко В.Ю.</i> Механічні характеристики м'яса при нормальних і низьких температурах	13
5. <i>Гончаров Г.І., Страшинський І.М.</i> Розширення асортименту напівфабрикатів з добавками рослинного походження	14
6. <i>Страшинський І.М., Гончаров Г.І.</i> Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням амаранту	15
7. <i>Романовська Т.І., Мельничук П.Д.</i> Визначення якості м'яса за електрофізичними параметрами	15
8. <i>Гащук О.І.</i> Текстуроване борошно зернобобових культур у м'ясних продуктах функціонального призначення	16
9. <i>Шевченко А.М., Галенко О.О.</i> Створення сучасної технології для підвищення активності кальцію із натуральної сировини	17
10. <i>Пасічний В.М., Желуденко Ю.В., Бомко І.В.</i> Перспективи виробництва м'ясних продуктів з використанням поглиначів кисню	17
11. <i>Іванов С.В., Пасічний В.М.</i> Умови мінімізації використання харчових добавок у технології м'ясних та м'ясомістких продуктів	18
12. <i>Євлаш В.В., Нєміріч О.В., Гавриш А.В., Максименко А.Є.</i> Дослідження якості сушеного м'ясного напівфабрикату під час зберігання	19
13. <i>Баль-Прилипко Л.В.</i> Етап реалізації концепції «Від лану до столу»	19
14. <i>Баль-Прилипко Л.В., Войнова І.Є.</i> Система управління якістю на підприємствах харчової промисловості	20
15. <i>Баль-Прилипко Л.В., Лєонова Б.І.</i> Комплексний підхід при використанні поліфункціональних харчових добавок в м'ясопереробній галузі	21
16. <i>Pasichnyy Vasyi, Yastreba Yuliya.</i> Research on the use of sodium alginate with mushroom raw material	21
17. <i>Большакова В.А., Куликов Д.В., Штик І.І.</i> Розробка технології м'ясопродуктів з м'яса індички	22
18. <i>Скуріхіна Л.А., Губан О.Ю., Галенко О.О.</i> Розробка технологій харчових продуктів радіопротекторної дії	23
19. <i>Камсуліна Н.В., Москалюк О.Є.</i> Використання гідро колоїдів у технологіях м'ясних продуктів	23
20. <i>Пешук Л.В., Галенко О.О.</i> Розробка рецептур варених ковбас збагачених кальцієм	24
21. <i>Пешук Л.В., Бойко О.С.</i> Перспективи використання м'яса африканського чорношийого страуса в продуктах нового покоління	25
22. <i>Янчева М.О., Коваленко С.М.</i> Формування технологічних властивостей яловичого фаршу в технологіях охолоджених і заморожених напівфабрикатів	25
23. <i>Головка М.П., Серік М.Л., Полупан В.В.</i> Використання білково-мінерального напівфабрикату в технології м'ясних посічених виробів	26

8. ТЕКСТУРОВАНЕ БОРОШНО ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

О.І. Гащук

Національний університет харчових технологій

Особливістю сучасного розвитку харчової промисловості є виробництво продуктів функціонального харчування, які сприяють поліпшенню і збереженню здоров'я завдяки регулюючому і нормалізуючому впливу на організм людини. В останні роки в клінічну практику і повсякденне життя увійшли продукти функціонального харчування, в компонентному складі яких одночасно присутні різні функціональні інгредієнти (пребіотики, мінеральні солі, харчові волокна, антиоксиданти), поєднання яких засноване на синергійній дії на фізіологічні та біохімічні реакції організму людини.

Використання рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів дозволяє не тільки збагатити їх функціональними інгредієнтами, підвищити їх засвоюваність, а й отримати продукти, що відповідають фізіологічним нормам харчування. Текстуроване борошно, що виготовляється із зернових та зернобобових культур, це продукт, який має високу біологічну цінність та об'єднує найкращі функціональні властивості модифікованих крохмалів та рослинних білків. Воно наділене хорошими властивостями по структуроутворенню, стабілізації емульсій, зв'язуванню і утримуванню жиру та вологи. Перевагою екструзійної обробки є те, що вона проводиться без будь-яких хімічних реагентів. Крім того висока температура, що використовується в процесі екструзії сприяє інактивації інгібіторів протеолітичних ферментів бобової сировини та модифікації полімерів, в результаті чого готовий продукт легко перетравлюється ферментами шлунково — кишкового тракту.

Поєднання у продуктах профілактичного призначення м'яса та текстурованого борошна із бобових культур, сприяє регуляції холестеринового обміну, сорбції і виведенню із організму токсичних метаболітів. Структурна форма пропонованих продуктів дозволяє при їх вживанні полегшити роботу травної системи.