

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	Д.В. Гармаш, В.М. Пасічний, С.А. Сенніков, С.Б. Божко Використання сувідизації з регулюванням показників рН для цільном'язових виробів	267
59	О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, Є.А. Бударіна, Я.В. Тютюннікова, Б.В.Бабік Застосування клітковини насіння олійних культур в технології м'ясомістких продуктів	269
60	Є.В. Лисянська, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, В.В. Шпак Ефективні технології у виробництві паштетів з м'ясом птиці	271
61	В.Т. Марков, І.І. Шевченко, В.М. Пасічний Розширення асортименту варених ковбас подовженого терміну зберігання	273
62	Д.О. Мороз, М.В. Карпович, О.А.Топчій 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=N2dVLzZYdXRzbndpaTF1TExsSnpCZz09>

Ідентифікатор конференції: ID: 870 2271 6027

Код доступу : iNS79G

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

60. ЕФЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ПАШТЕТІВ З М'ЯСОМ ПТИЦІ

Є.В. Лисянська, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, В.В. Шпак

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

Вступ. Сучасні технології м'ясопереробної галузі враховують потреби споживачів. При цьому підприємці м'ясної галузі невпинно ведуть пошук нових технологічних рішень для розширення асортименту м'ясопродуктів [1]. Серед основних сучасних проблем лишається висока вартість основної сировини, що потребує наявності у підприємства значних обігових коштів.

Одним із способів вирішення даних питань є раціональне використання супутніх продуктів від забою сільськогосподарських тварин і птиці на харчові цілі [2].

В тому числі при виробництві продукції не тільки в соціальному сегменті, а й преміум класу.

До такої групи належить виробництво м'ясних паштетів і паштетів з печінки, які наприклад у країнах ЄС мають значний попит.

До таких продуктів, зокрема належить виробництво фуа-гра.

В традиційних рецептурах паштетів в 100 гр фуа-гра міститься близько 462 Ккал. Вміст жиру – 44 грами, білків – 11 грам, вуглеводів – 4,6 грам.

В 2018 році у Франції було проведене дослідження «Recherche sur les bienfaits de la consommation de foie gras». І за результатами зробили висновок, що в тих місцевостях, де фуа-гра часто використовують у їжу (як правило, це регіони де зосереджене виробництво даного продукту), середня тривалість життя значно вища за середню.

Помірне, але регулярне вживання страв із гусячої і качиної печінки допомагає справлятися із серцевими хворобами, покращує роботу мозку, зміцнює нігті та волосся, знижує холестерин у крові та ризик виникнення атеросклерозу. Цей печінковий паштет рекомендують вживати вагітним жінкам для розвитку плода.

В Україні виробництво і переробка водоплавної птиці не має значних обсягів.

Однак суттєвим є виробництво м'яса курчат-бройлерів, що дозволяє говорити про значні ресурси курячої печінки, як повноцінної сировини для виробництва м'ясних і печінкових паштетів.

Враховуючи не тривалий час придатності на харчові цілі даної сировини, в наслідок значного мікробіологічного забруднення лишається актуальним пошук шляхів підвищення мікробіологічної стабільності м'ясних і печінкових паштетів з використанням даної сировини.

В процесі проведених попередніх досліджень розроблено рецептури паштетів на основі мяса курчат бройлерів і курячої печінки за використання нетрадиційних видів рослинної сировини - борошна насіння конопель, а також попередньо активованого аналітом і католітом кукурудзяного крохмалю.

Отримані результати показали високу технологічність паштетних мас з використанням активованого католітом паштетного комплексу для підвищення функціонально-технологічних характеристик і бактеріостатичних показників паштетів пастеризованих.

Подальші дослідження будуть направлені на обґрунтування термінів зберігання розроблених печінкових паштетів та покращення їх сенсорних і реологічних показників з використанням попередньопідготовлених емульгованих фабрикатів [2].

Висновки. Налагодження виробництва нового асортименту паштетів тривалого зберігання дозволить підвищити логістику на ринку споживання даної групи продуктів.

Список літератури

1. Іванов, С. В. Ефективність білоквісних та безбілкових наповнювачів у технологіях м'ясних та м'ясомістких продуктів / С. В. Іванов, В. М. Пасічний // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 42. – С. 107-111.

2. Пасічний, В. М., Сабадаш, П. М., Жук, І. З., & Кремешна, І. В. Білково-жирова емульсія з кров'ю. *Декларативний патент України, 70714.*