

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

присвячена 140-ій річниці
Національного університету харчових технологій

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 вересня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2024р. – 131 с.

ISBN 978-966-612-336-0

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення днів харчової промисловості Inprodmash & Упаковка та святкування 140-ї річниці Національного університету харчових технологій.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку м'ясної і молочної промисловості та крафтових виробництв, в галузі переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясо та молоко переробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції різних сфер ринку споживання.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей, в тому числі крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харчових виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від«26» вересня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-336-0

© НУХТ, 2024

68	<i>Хабленко А.Д., Даниленко С.Г., Дуган О.М., КПІ ім. Ігоря Сікорського, ІПР НААН, м. Київ, Україна.</i> Ячмінно-солодовий екстракт як компонент поживних середовищ для культивування молочнокислих бактерій	99
69	<i>Галенко О.О., Сквіренко Є.Ю., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні технології в розвитку м'ясної галузі	100
70	<i>Москалюк О.Є., Гащук О.І., Дерій Д., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Актуальні проблеми розроблення продуктів з функціональними властивостями	101
71	<i>Слободяник І.С., ВНАУ, м. Вінниця, Україна.</i> Особливості технологічного процесу у виробництві ферментованих кисломолочних продуктів з додаванням ягідної сировини	102
72	<i>Поварова Н.М., Луцький В.В., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Технологія отримання колагенової структуроутворюючої добавки	104
73	<i>Ободович О.М., Степанова О.Є., Чернявський К.Є., Хоменко В.О., ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна</i> Вдосконалення технології приготування рідких комбікормів для сільськогосподарських тварин з застосуванням методу дискретно-імпульсного введення енергії (ДІВЕ)	106
74	<i>Тищенко В.І., Божко Н.В., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Застосування борошна з насіння рижю у технології варених ковбас	107
75	<i>Данилевич І.О., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Модифіковане газове середовище (MAP)	109
76	<i>Галенко О.О., Федченко О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні технології ковбасок-гриль збагачених кальцієм в концепції slow food	111
77	<i>Гармаш Д.В., Пасічний В.М., Маринін А.І., НУХТ, м. Київ, Україна, Сенніков С.А., University of Florida, s. Florida, US.</i> Цільова ферментація виробів з м'яса птиці	112
78	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Яцук І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту м'ясних продуктів для геродієтичного харчування	114
79	<i>Желева Т.С., ДБТУ, м. Харків, Україна</i> Перспективи використання нетрадиційних видів сировини у складі м'ясних виробів	115
80	<i>Горішна Г.П., Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль, Україна.</i> Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу	116
81	<i>Геліх А.О., Філон А.М., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Індустрія 4.0 в харчовій науці: нові альтернативні білки	117
82	<i>Рудюк В.П., Пасічний В.М., Мудрак В.В., Гітько М.О., Юрко А.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Аналоги сичужного сиру для ковбасних виробів	120
83	<i>Мельцер В.Л. E-mail: valentin.meltser@gmx.de, München, Німеччина.</i> Вструдат, як високоефективний компонент комбікормів	121
84	<i>Яворська Г.Я. ТФК харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль, Україна.</i> Екологічна концепція закладів гостинності в м. тернопіль	123
85	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Руденко В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Обґрунтування використання пасти з ядер насіння гарбуза в рецептурі посічених м'ясних напівфабрикатів	125
86	<i>Лисянська Є.В., Пасічний В.М., Корсун А. Я., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Виробництво паштетів комбінованого складу на основі субпродуктів птиці	126
87	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Оніско В., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Перспективи виробництва харчових продуктів геродієтичного призначення	127
88	<i>Данилевич І.О., Пасічний В.М., Шубіна Є.А., Куліков С., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Технології SOUS VIDE продуктів з м'яса птиці підвищеної функціональності	128
	МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК	130

УДК 637.5

Москалюк О.Є., к.т.н., **Гащук О.І.**, к.т.н., **Дерій Д.** студент

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

70. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗРОБЛЕННЯ ПРОДУКТІВ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Аналіз харчового статусу населення світу виявляє завищення калорійності раціону, в основному за рахунок тваринних жирів і вуглеводів, дефіцит білків, вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон, а також недостатнє споживання жирів рослинного походження. Однією із причин такого дисбалансу є виробництво харчовою промисловістю продуктів, які не відповідають сучасним вимогам щодо харчової та біологічної цінності. Тому на сучасному етапі позначилася тенденція створення й виробництва асортименту харчових продуктів заданої якості – низькокалорійних, зі зниженим вмістом тваринного жиру, легкозасвоюваних вуглеводів і солі, збагачених білками, вітамінами, мінеральними

елементами й харчовими волокнами, а також біологічно активних добавок до їжі – концентратів мікронутрієнтів і інших мінорних нехарчових біологічно активних речовин. Порушення необхідного балансу білків і вуглеводів, низький вміст вітамінів, мінеральних речовин і харчових волокон у раціоні харчування населення України, постійне погіршення стану навколишнього середовища – все це призводить до підвищення рівня захворювань і зниження імунітету людей. Одним з напрямків корекції мікробіоценозу, який досить швидко розвивається, є використання продуктів функціонального харчування.

Функціональне харчування є потужним лікувальним і оздоровчим фактором впливу на конкретні механізми метаболізму. Саме тому актуальним є створення харчових продуктів функціонального призначення, які дозволяють певним чином зменшити негативні впливи на організм людини і покращити склад раціону харчування. Основою для розробки нових технологій повинні бути спеціально підібрані складники рецептури, а також раціональна технологія для одержання продуктів з високою харчовою та біологічною цінністю і максимального збереження біологічно активних речовин сировини. Важливим є також наявність у нових виробках необхідних якісних показників, привабливих для споживачів.

При розробленні рецептурного складу функціональних продуктів широко використовуються різні види тваринної і рослинної сировини, поліненасичені жирні кислоти, мінеральні речовини, вітаміни, клітковина та ін. Ринок продуктів функціонального харчування постійно розширюється. Необхідність задоволення зростаючих потреб споживачів у якісних і різноманітних функціональних продуктах вимагає від виробників розширення сировинної бази. Це розробка комбінованих харчових продуктів із використанням різноманітних рослинних компонентів, які є джерелом біологічно активних речовин. Додавання функціональних рослинних порошків у продукти харчування є найбільш перспективним для створення профілактичних продуктів. Із широкого асортименту продуктів харчування споживач зазвичай обирає ті, що мають користь для здоров'я і високі смакові якості. Усім цим вимогам відповідає виробництво напівфабрикатів з функціональними рослинними компонентами, що свідчить про перспективність застосування їх на практиці. Одержані напівфабрикати містять біологічно активні речовини, позитивно впливають на здоров'я людини. Вони краще засвоюються організмом, мають тривалий термін зберігання, реалізації і нові оригінальні смакові характеристики.

Література

1. О.Є. Москалюк, О.І. Гащук, Д. Литвиненко. Перспективи створення м'ясних продуктів збагачених функціональними компонентами. Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» 7-8 листопада 2017р.