

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 жовтня 2022р.

КИЇВ НУХТ 2022

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.–К.:НУХТ,2022р.–169с.

ISBN978-966-612-285-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій і присвячена 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку харчової промисловості та крафтових виробництв, зокрема в м'ясопереробній галузі та переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясопереробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини та продукції в харчовій галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки т аменеджменту індустрії гостинності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ, регіональних крафтових і високопродуктивних виробництв для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції, інновації, перспективи м'ясопереробної галузі та харчових виробництв різної продуктивності в сфері гостинності та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN978-966-612-285-1

© НУХТ, 2022

УДК 637.5

**53. ПОВТОРНЕ ТЕПЛОВЕ ОБРОБЛЕННЯ ЯК СПОСІБ ПОДОВЖЕННЯ
ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ВАРЕНОЇ ГРУПИ**

Пасічний В.М., д.т.н., проф., **Маринін А.І.,** к.т.н., с.н.с., **Храпачов О.В.,** к.т.н.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Сучасні технології зберігання харчових продуктів направлені на мінізування втрат протягом забезпечення логістичного ланцюга споживання харчових продуктів.

Розширення асортименту ковбасних виробів з подовженим терміном зберігання передбачає використання пакувальних матеріалів з достатньо високими бар'єрними характеристиками і є одним з ефективних напрямів мінімізації втрат в процесі забезпечення логістики торгівельних мереж.

Крім традиційних способів консервування холодом або стерилізацією в м'ясопереробній галузі поширюється виробництво ковбасних виробів з більш тривалим терміном зберігання з використанням елементів активного пакування. При цьому акценти щодо збільшення часу зберігання направлені не тільки на забезпечення стабільності мікробіологічних показників виробів, і зниження процесів псування жирів, завдяки використанню пакувальних матеріалів з середньою і високою бар'єрністю та визначення раціональних термінів зберігання, з врахуванням складу рецептур ковбасних виробів, а також умов повторної пастеризації.

Завдяки використанню сучасних полімерних матеріалів в торгівельних мережах все більше з'являється ковбас, які мають термін зберігання більший подібний до пастеризованих консервів. Це досягається завдяки використанню повторної пастеризації.

Подовження терміну придатності до споживання може бути досягнуто за допомогою використання хімічних, біохімічних і фізичних методів оброблення сировини, підвищенню вимог до організації санітарної безпеки виробництв, що дозволяє виробляти продукцію з подовженим терміном зберігання [1,2], завдяки повторній пастеризації.

Важливим для цих продуктів є підвищення рівня збалансованості білкового складу та складу жирів [3, 4].

На жаль споживач на українському ринку не має широкого вибору м'ясних продуктів тривалого зберігання, які можна віднести до фортифікованих продуктів, збагачених макро- та мікроелементним складом [5]. тому одним з напрямків розширення асортименту продуктів тривалого зберігання є пошук шляхів багачення харчових продуктів мікроелементами зі збереженням їх високих технологічних показників [6].

В процесі досліджень обґрунтовано спосіб подовження терміну зберігання з використанням елементів "активного пакування" для ковбасних виробів вареної групи.

Відповідно до мети досліджень підбрано рецептури ковбасних виробів вищого та першого сорту, які піддаються в процесі виготовлення повторній пастеризації. Для підвищення якості ковбасних виробів процес повторної пастеризації оптимізовано для досягнення ефектів зниження ризиків псування завдяки використанню елементів "активного пакування" [7].

Висновки. Отримані результати та проведені математично статистичне прогнозування дозволило визначити критичні фактори щодо забезпечення мікробіологічної стабільності та зниження процесів псування складу жирів ковбасних виробів вареної групи.

Література

1. Іванов С. Ефективність білоквісних та безбілкових наповнювачів у технологіях м'ясних та м'ясомістких продуктів / Сергій Іванов, Василь Пасічний/ //Наукові праці НУХТ. – 2012. – №42. – С.107-111.
2. Пат.70714АУкраїна,МПКА23L1/31. Білково-жирова емульсія з кров'ю / Пасічний В.М., Сабадаш П.М., Кремешна І.В., Жук І.З.; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. – №20031212348; заявл.25.12.2003; опубл.15.10.2004, Бюл. №10,2004.
3. Howe P, Meyer B, Record S, Baghurst K. Dietary intake of long-chain omega-3 polyunsaturated fatty acids: contribution of meat sources, *Nutrition*. 2006 Jan;22(1):47- 53. Epub 2005 Nov14. doi:10.1016/j.nut.2005.05.0099
4. J.D.Wood, M.Enser, A.V.Fisher, G.R.Nute,P.R.Sheard, R.I.Richardson,S.I.Hughes, F.M. Whittington., Fat deposition, fatty acid composition and meat quality: A review *Meat Science* 78(4):343-58 April 2008, doi:10.1016/j.meatsci.2007.07.019.
5. Пасічний В.М. Внесення колагеновмісних сумішей в фаршеві системи / В.М. Пасічний, М.М. Полумбрик // Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, Технічні науки .Серія " Харчові технології" Частина 4-2016р. Том 18, №2(68)-с.150-152.
6. Pasichniy, V. M., & Polumbryk, M. M. (2016). Collagen containing mixtures impact sensory properties of chicken forcemeat systems. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies*, 18(2(68)), 150-152.
7. Pasichnyi, Vasyl and Shevchenko, Oleksandr and Khrapachov, Oleg and Marynin, Andriy and Radzievskaya, Irina and Matsuk, Yuliia and Geredchuk, Alina and Kuligin, Mikhail, Substantiating the Optimized Shelf Life of Pasteurized Sausages With the Elements of Active Packaging (August 26,

2020). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (106)), 46-54.doi:10.15587/1729-4061.2020.209588, AvailableatSSRN:<https://ssrn.com/abstract=3725036>