

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2023р.

КИЇВ НУХТ 2023

	смак і користь для здоров'я	
23	Юдіна Т., Безрученко О., (ДТЕУ), м.Київ, Україна. Біологічна цінність безглютенових кексів з концентратом сколотин	49
24	Радзімовська О.В., Паска М.З., (ЛДУФК імені І.Боберського), м. Львів Україна. Лаванда - як функціональний інгредієнт у технології м'ясних паштетів крафтового виробництва	50
25	Марков В., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна. Удосконалення технології дрібношматкових напівфабрикатів з використанням стартових культур	52
26	¹ Тищенко В.І., ¹ Божко Н.В., ² Пасічний В.М., ¹ (СНАУ), м. Суми, Україна, ² (НУХТ), м. Київ, Україна. М'яса дикого кабана як перспективна сировина у ресторанно-готельному господарстві	53
27	Калишин Д.О., Бажанова Н.В., (Галицький коледж ім.В.Чорновола), м.Тернопіль, Україна. Антикризове управління підприємствами готельного ресторанного бізнесу в умовах війни	55
28	Сухенко В.Ю., Осипенкова І.І., Куриленко Ю.М., Сухенко Є.В. (ЧДТУ), м. Черкаси, Україна Оновлена версія Food Safety System Certification FSSC 22000 V.6.	57
29	Давидова О.Ю., (ХНЕУ ім. С. Кузнеця), м. Харків, Україна. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності	58
30	Маринін А.І., Святненко Р.С., Бандура У.Г., (НУХТ), м. Київ, Україна. Дослідження ефекту імпульсних електричних полів на сквашування молока	59
31	Rudyuk V., Pasichnyi V., (NUFT), Kyiv, Ukraine. Prospects for the use of dry dairy products in the realities of today	61
32	Кравченко М.Ф., Піддубний В.А., Михайлик В.С., (ДТЕУ), м. Київ, Україна Стадник І.Я., (ТНТУ), м. Тернопіль. Вплив овочевих культур на якість хліба пшеничного	63
33	Маринін А.І., Святненко Р.С., Пасічний В.М., (НУХТ), м. Київ, Україна. Дослідження властивостей меду залежно від його походження	64
34	Топчій В.В., Василь Пасічний В.М., (НУХТ), м. Київ, Україна. Ковбаси напівкопчени з нетрадиційної м'ясної сировини	65
35	Пилипенко Л.М., Котляр Є.О., Верхівкер Я.Г., Михайлова І.А. (ОНТУ), м. Одеса, Україна. Асортиментна корекція HoReCa раціонів харчування безпечною продукцією фортифікованої дії.	66
36	Олефіренко М.В., Король О.Ю., (ККІБП), м.Київ, Україна Інноваційні тенденції використання лопуха справжнього, як овочевої культури.	89
37	Галенко О.О., Кравчук В.В., (НУХТ), м.Київ, Україна. Борошно зі смикавця їстівного в крафтових м'ясних продуктах	69
38	Дмитрієва Д.С., (ДВНЗ КНЕУ ім. Вадима Гетьмана), м. Київ, Україна. Роль традиційного крафту у туризмі та галузі HoReCa	71
39	Шутилева А., Корогодова О., (КП), м. Київ, Україна Сучасний стан основних галузей національної економіки України на прикладі туристичної індустрії	73
40	Самілик М.М., (СНАУ), м. Суми, Україна. Місце гастрономічного туризму у стратегії розвитку крафтового виробництва	75
41	Страшинський І.М., Пасічний В.М., Шингельський М., Байда Я. (НУХТ), Київ, Україна. Використання ультразвуку для оброблення курячих шлунків.	78
42	Страшинський І.М., Маринін А.І., Шкірдов Д.А., Кобилецький Н.І. (НУХТ), м. Київ, Україна. Продукти переробки гречки як джерело біоактивних речовин у крафтових м'ясних виробках для HoReCa.	79
43	Shutanyuk I., Grek O., Tymchuk Al., (NUFT), Kyiv, Ukraine. The relevance of craft beverage production based on buttermilk	80
44	Тарахтій Д.Ю., Пасічний В.М., (НУХТ), м.Київ, Україна. Розвиток туристичної сфери в умовах глобалізації	82

УДК 637.513.8

25. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДРІБНОШМАТКОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР

Владислав МАРКОВ асп, Ірина ШЕВЧЕНКО, д.т.н.

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

Вступ. Крафтові продукти відрізняються від промислових якістю, смаком і характером, адже крафтове виробництво, пропонує не масовий товар створений на конвейері, а одиничну, індивідуального виробництва продукцію

Актуальність теми. Удосконалення технології м'ясних дрібношматкових напівфабрикатів є завданням, що актуалізується, зважаючи на стрімкі зміни в динаміці та структурі споживання м'ясних продуктів, а також з огляду на необхідність створення технологій подовження термінів зберігання м'ясопродуктів.

Матеріали та методи. Дослідження проводились шляхом аналітичного аналізу останніх наукових публікацій та розробок за тематикою застосування стартових культур в технології м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів.

Результати та обговорення. Використання стартових культур у виробництві м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів може покращити їх сенсорні характеристики та сприяти їх біоконсервації та безпечності, продовженню терміну зберігання та підвищенню однорідності м'ясних продуктів.

Для багатьох видів м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів однією з перешкод до збільшення їх термінів зберігання, покращення логістичних зв'язків та зростання маржинальності продукції є досить високий рівень мікробіологічного обсіменіння вхідної сировини, що є особливо актуальним для напівфабрикатів[1].

Стартові культури є потужним інструментом для стимулювання ферментації м'ясних продуктів, що дозволяє досягти бажаних показників якості та безпеки. Їх використання при ферментації м'яса призводить до прискорення часу ферментації, підвищення безпеки (за рахунок зменшення кількості небажаних мікроорганізмів) і кращої якості кінцевого продукту[2]. Вибір препарату слід здійснювати в контексті його застосування, оскільки функціональність буде залежати від виду напівфабрикатів, застосованої технології, часу дозрівання, використовуваних інгредієнтів і сировини.

Процеси ціленаправленої та контрольованої ферментації, що проходять під впливом стартових культур не лише мінімізують розвиток умовно-патогенної мікрофлори через зниження рН та активності води, але і значно впливають на функціональність та якісний склад білків м'язової тканини, призводячи до їх часткового протеолізу[3]. Внаслідок протеолізу не лише формуються характерні для ферментованих продуктів смако-ароматичні сполуки, але й утворюється значна кількість пептидів та окремих амінокислот, позитивно впливаючи на доступність білків даного продукту до перетравлювання та засвоєння

організмом людини[4].

Висновок. Розробка удосконаленої технології м'ясних дрібношматкових напівфабрикатів із застосуванням стартових культур дозволить досягнути вирішення таких основних цілей:

– подовження термінів зберігання та підвищення мікробіологічної стабільності м'ясних дрібношматкових напівфабрикатів;

– збільшення вмісту пробіотичних культур, частковий протеоліз м'ясної сировини та, як наслідок, збільшення біологічної доступності та ефективності даного продукту.

Література

1. Zinina, O., Merenkova, S., Galimov, D. Optimization of microbial hydrolysis parameters of poultry by-products using probiotic microorganisms to obtain protein hydrolysates. *Fermentation*, 2021, 7.3: 122.

2. Ashaolu, Tolulope J., et al. A comprehensive review of the role of microorganisms on texture change, flavor and biogenic amines formation in fermented meat with their action mechanisms and safety. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2021, 1-18.

3. R. Talon, S. Leroy, and I. Lebert, "Microbial ecosystems of traditional fermented meat products: The importance of indigenous starters," *Meat Science*, vol. 77, no. 1, pp. 55–62, 2019.

4. A. G. M. Scannell, P. M. Kenneally, and E. K. Arendt, "Contribution of starter cultures to the proteolytic process of a fermented non-dried whole muscle ham product," *International Journal of Food Microbiology*, vol. 93, pp. 219–230, 2018.

5. Марков В.Т., Шевченко І.І., НУХТ, м. Київ, Україна, Удосконалення технології дрібношматкових напівфабрикатів з використанням стартових культур

6. Prospects of using the crystobilizing protein-polysaccharide compo-sition to manufacture semi-finished chopped meat products // Shevchenko I, Polishchuk G, Kotliar Ye, Osmak T, Skochko A. *Food scienceand technology*. 2020;14(1). 135-142.