

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

ТРЕТЬОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

*“Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи розвитку
м’ясної, олієжирової та молочної галузей”*

25-26 березня 2014 р.

Київ НУХТ 2014

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ГАЛУЗІ

1. <i>Іванов С.В., Пасічний В.М., Олішевський В.В., Маринін А.І., Sennikov S.A.</i>	
Ефективні способи регулювання функціонально-технологічних показників харчових фабрикатів	13
2. <i>Гуць В.С., Коваль О.А.</i> Інтенсифікація соління м'яса	
3. <i>Полумбрик М.О., Полумбрик О.М., Топчій О.А.</i>	
Дослідження властивостей м'ясних продуктів методом спінових пасток.....	15
4. <i>Літвинчук С.І., Носенко В.С., Гуцало І.В.</i>	
Про можливість проведення якісного аналізу м'яса спектроскопічним методом.....	17
5. <i>Резніков С.І., Гуць В.С.</i>	
Застосування диференціальних рівнянь другого порядку для знаходження реологічних коефіцієнтів м'язової тканини м'яса	18
6. <i>Савінок О.М., Кузелов А.</i>	
Вплив екстремальних умов перед забійного утримання на функціональні показники яловичини.....	20
7. <i>Бабанов І.Г.</i>	
Вдосконалення процесу подрібнення м'ясної сировини в конвеєрній м'ясорізальній машині	21
8. <i>Іванов С.В., Пасічний В.М., Олішевський В.В., Маринін А.І., Тимошенко І.В.</i>	
Застосування мінеральних добавок у виробництві м'ясних продуктів.....	22
9. <i>Пешук Л.В., Іванова Т.М., Іщенко В.М., Іщенко М.В.</i>	
Визначення металічних елементів в м'ясних маринадах.....	24
10. <i>Змієвська Т.М., Усатенко Н.Ф., Тимчук А.В.</i>	
Застосування вторинної сировини під час виготовлення реструктурованих формованих продуктів	25
11. <i>Арсеньєва Л.Ю., Пасічний В.М., Калініченко А.О.</i>	
Статичний headspace аналіз ковбасних виробів	27
12. <i>Янчева М.О., Желева Т.С.</i>	
Розробка суміші кріопротекторної для використання у технологіях м'ясних заморожених виробів.....	28
13. <i>Peshuk L.V., Galenko O.O., Korshnivska O.I.</i>	
Gerodietic meat products technology enriched with calcium	29
14. <i>Константинова А., Коломієць Р. А., Страшинський І.М.</i>	
Моніторинг якості м'яса забійних свиней на тов «глобинський м'ясокомбінат»	31
15. <i>Гринченко Н.Г., Камсуліна Н.В., Онищенко В.М.</i>	
Перспективи використання CO ₂ -екстрактів спецій в технологіях ковбасних виробів	32
16. <i>Pasichnyi V., Yastreba Yu., Bilotserkivets M.</i>	
Improvement of the technology of meat products using calcium alginate gels.....	33
17. <i>Герасименко М.Ю., Пасічний В.М., Гримайло І.О. Гередчук А.М.</i>	
Поліпшення технологічних показників наповнювачів на основі білково-жирових емульсій каротиновмісною сировиною.....	34

18. Паска М.З., Маркович І.І.	
Функціонально-технологічні властивості сочевиці як перспективної сировини для виробництва напівкопчених ковбас	35
19. Неліна К.П., Гуць В.С.	
Термічне оброблення нехарчової м'ясної сировини	36
20. Кундєєва Г.О., Топчій О.А., Кишенєко І.І., Котляр Є.О.	
Функціональні продукти у вирішенні продовольчого забезпечення	38
21. Гащук О.І., Хавро А.Ю.	
Розробка продуктів для геродієтичного харчування з використанням нетрадиційної сировини	39
22. Пещук Л.В., Коровіна М.В.	
Перспективи розроблення іновачійного продукту для людей з надлишковою вагою тіла	40
23. Гащук О.І., Хавро А.Ю.	
Розробка паштетів функціонального призначення, з використанням нетрадиційної сировини	42
24. Гапченко Н.О., Бовкун А.О., Кишенєко І.І.	
Удосконалення технології м'ясних продуктів на основі оцінювання «бар'єрних» значень показників якості	43
25. Гащук О.І., Коломієць Н.С.	
Розширення асортименту м'ясних продуктів для дитячого харчування	44
26. Гащук О.І., Коломієць Н.С.	
Перспективи використання комплексних вітамінних добавок для вирішення проблеми здорового харчування для школярів.....	45
27. Шевченко Т.П., Пасічний В.М., Хайдер А.-Х. М., Іжєвська Д.А.	
Хіміко-технологічні характеристики м'яса перепелів та перспективи його промислового використання	46
28. Пархоменко О.О., Крижова Ю.П.	
Використання розторопші плямистої для створення продуктів оздоровчо-профілактичного призначення	48
29. Кишенєко І.І., Донець О.П., Топчій О.А.	
Використання білків тваринного походження як один з напрямів ресурсозбереження при виробництві реструктурованих шинок	49
30. Наріжна П.В., Повх Т.М., Крижова Ю.П.	
Властивості харчових волокон та доцільність їх використання в рецептурах харчових продуктів	50
31. Хоменко Ю.О., Іванова М.М., Пасічний В.М.	
Сучасний асортимент олеорезинів та екстрактів спецій для харчових продуктів	52
32. Мензелевський Є. В., Страшинський І.М., Фурсік О.П.	
Використання білкових інгредієнтів тваринного походження у технології м'ясопродуктів	54
33. Мозоль Ю.В., Страшинський І.М., Степаненко І.О.	
Використання білків рослинного походження в м'ясній промисловості.....	55
34. Петренко Т.В., Перепелиця О.П.	
Напрямки переробки дефекату цукрового виробництва.....	56
35. Мартинюк І. О., Андрушко О. М.	
Перспективи використання молочної сироватки в технології м'ясних посічених	

26. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОМПЛЕКСНИХ ВІТАМІННИХ ДОБАВОК ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ШКОЛЯРІВ

О.І. Гащук, Н.С. Коломієць

Національний університет харчових технологій

Проблема здорового харчування складна і широкомасштабна. Вона є своєрідним відображенням соціального добробуту населення. Харчування суттєво впливає на стан здоров'я, працездатність та тривалість життя людини.

За дослідженнями останніх років встановлено, що в структурі споживання намітилась тенденція збільшення жирового компоненту раціону на 38-40 %. Одноманітне жирно-вуглеводне харчування більшої частини населення зумовило збільшення маси тіла у 30 % жінок, 15 % чоловіків та 10 % дітей. У школярів виявлено уповільнення темпів росту довжини тіла, зменшення маси та об'єму грудної клітки. До складання повноцінного раціону школяра потрібен глибокий підхід з урахуванням специфіки дитячого організму. Освоєння шкільних програм вимагає від дітей високої розумової активності. Маленька людина, яка навчається, не тільки виконує завдання, але одночасно і росте, розвивається, і для всього цього вона повинна отримувати повноцінне харчування.

Тому метою наукової роботи є розроблення функціональних харчових продуктів оздоровчо-профілактичного призначення для дітей шкільного віку.

Пріоритетною є думка, що функціональні харчові продукти — це продукти, які компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі, та підтримують нормальну функціональну активність органів і систем, знижують ризик різноманітних захворювань і можуть споживатися регулярно у

складі щоденного раціону харчування. Вони містять інгредієнти, які приносять користь здоров'ю людини, підвищують стійкість організму до захворювань, здатні покращити значну кількість фізіологічних процесів в організмі, дозволяють тривалий час зберігати активний спосіб життя.

В науковій роботі запропоновано розробку виробів вареної групи таких, як сосиски, сардельки і паштети, до рецептури яких додано комплекс вітамінів (С, В₁, В₂, В₆, РР, Е), які містяться в настоях збору лікувальних трав (петрушка, бруньки берези, кропива, плоди шипшини). Настої таких трав використовують для профілактики та лікування хворих на піелонефрит.

Таблиця. Харчова цінність і хімічний склад кропиви на 100 г їстівної частини

Харчова цінність	Вітаміни
Білки — 1,5 г Вуглеводи — 5 г Харчові волокна - 0,5 г Крохмаль — 0,5 г Органічні кислоти — 0,1 г Моно- и дисахариди — 4 г Зола — 1 г, Вода - 90 г	Вітамін А — 0,1 мг Вітамін РР — 0,5 мг Вітамін А (РЭ) — 100 мкг Вітамін В ₁ (тіамін) — 0,03 мг Вітамін В ₂ (рибофлавін) - 0,03 мг Вітамін С — 10 мг Вітамін РР (Ніациновий еквівалент) — 0,749 мг
Макроелементи	Мікроелементи
Кальцій — 40 мг Магній — 30 мг Натрій — 70 мг Калій — 260 мг Фосфор — 50 мг	Залізо — 0,5 мг Йод — 9 мкг

Енергетична цінність — 24,8 кКал.

Отже, розроблення функціональних харчових продуктів оздоровчо-профілактичного призначення — це спосіб, завдяки якому можна змінити склад продукту таким чином, щоб позитивно вплинути на стан здоров'я людини, зміцнюючи його шляхом регулювання певних метаболічних процесів в організмі.