Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНАКОНФЕРЕНЦІЯ

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

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2023р.

КИЇВ НУХТ 2023

	вітчизняних підприємствах HoReCa в воєнних умовах	
116	*Донець Б., Захаров В., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Удосконалення технології соусу майонез органічним овочевим порошком	201
117	*Холодок В. Д., (ХДАК), м. Харків, Україна* Підтримка та розвиток студентського туризма: роль регіональних структур управління	202
118	*Хаустова Т.М., (ХНЕУ ім. Семена Кузнеця), м. Харків, Україна.* Питання класифікації українських крафтових спиртних напоїв	204
119	*Михавко Т.Р., Пасічний В.М., Гармаш А.Д., Коротка Ю.Т., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Органічні колоранти рослинного походження для виробництва напівфабрикатів	206
120	*Кур'янов К., Заїка С.О., (ДБТУ), м. Харків, Україна.* Діловий туризм як ефективний інструмент розвитку бізнесу	207
121	*Мельник І.В., Архіпчук О.В, Чернюшок О.А., (НУХТ), м. Київ, Україна* Роль крафтових сирів у гастро-туризмі України	209
122	*Цьомка Н.В., Мельник О.Ю., СНАУ, м. Суми, Україна.* Вплив процесу заморожування на властивості та якість суфле	211
123	*Бандуренко Г., Олексієнко А-Є., Сушак В., Ткач Р. (ККІБП), м.Київ, Україна.* Удосконалення технології фруктово-овочевих соків для дитячого харчування	212
124	*Галенко О.О., Москвичов І.В., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Використання настурції лікарської в технологіях крафтових м'ясопродуктів для споживання в екстремальних умовах	214
125	*Ліснюк В.*Л., *Кундєєва Г.О., (НУХТ), Київ, Україна.* Внесок сфери гостинності в економічний розвиток України	215
126	*Калацький О., Шевченко І.І., (НУХТ), Київ, Україна.* Підвищення харчової цінності сосисок шляхом збагачення м'ясом равликів	218
127	*Топчій В.В., Кундєєва Г.О., (НУХТ), Київ, Україна.* Соціальний аспект індустрії гостинності: сфера харчування	219
128	*Шило Д.С.*, Заїка С.О., (*ДБТУ), Харків, Україна.* Перспективи розвитку еко-готелів в Україні	221
129	*Яшинський П.А., Кундєєва Г.О., (НУХТ), Київ, Україна.* Питання розвитку гастрономічного туризму в Україні	223
130	*Гередчук А.М., ВНЗ Укоопспілки (ПУЕТ), м. Полтава, Україна.* Технологія паштету печінкового з використанням рослинних збагачувачів	225
131	*Пасічний В.М.,Чебаненко Х.В., Жовтя А.І., (НУХТ), м.Київ,Україна.* Фортифікація фаршевих систем β-циклодекстрином з йодом для продуктів HoReCa	227
132	*Бандуренко Г., Кувіка В., (ККІБП), м.Київ, Україна.* Використання запечених груш в технології конфітюру	228
133	*Баєв В., (НУХТ), Київ, Україна.*Глобалізаційні процеси в економіці та їх вплив на розвиток сфери туризму України	229
134	*Гармаш Д.В., Пасічний В.М., (НУХТ), м.Київ, Україна, СенніковС.А., University of Florida, (UF), Florida, US.* Проведення цільової ферментації для продуктів з м'яса птиці для подальшого використанні в технології Sous-Vide	231
135	*Галенко О.О., Кушнір Б.О., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Крафтові технології паштетів спеціального призначення	232
136	*Гередчук А.М., Бондар І.О., ВНЗ Укоопспілки (ПУЕТ), м. Полтава, Україна.* Еко-пакування - важливий інструмент розвитку бренду крафтової продукції	234
137	*Фарісєєв А. Г., Мацук Ю.А., (ДНУ ім. О.Гончара), м. Дніпро, Україна.* Перспективи використання каштану їстівного у виробництві м'ясних продуктів	235
138	*Лисянська Є., Пасічний В.М., (НУХТ), м. Київ, Україна.* Актуальність виробництво качиної фуа-гра – актуальність та перспективи виробництва	237

УДК 637.5

126. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СОСИСОК ШЛЯХОМ ЗБАГАЧЕННЯ М'ЯСОМ РАВЛИКІВ

Олександр КАЛАЦЬКИЙ, Ірина ШЕВЧЕНКО

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. У харчуванні людини білки відіграють надзвичайно важливу роль, оскільки вони є головною складовою клітин усіх органів і тканин організму. У м'ясі равлики міститься величезна кількість білку, навіть більше ніж в звичайному курячому яйці.

Актуальність теми.

М'ясо виноградного равлика є цінним та вважається делікатесом завдяки ніжній структурі та вишуканому тонкому смаку. Вміст білка в м'ясі равлика становить 16,1 %, це більше ніж у курячому яйці та на рівні з іншими видами м'яса. Також у м'ясі равликів, порівняно з білком яйця, практично вдвічі більший вміст незамінної амінокислоти аргініну. Вміст жиру складає 1,59 %. Калорійність м'яса равлика складає 90 кКал на 100 грамів, причому 70 % обсягу калорій доводиться на білок. М'ясо равликів містить вітаміни, макро- та мікроелементи, незамінні жирні кислоти, велику кількість холіну, швидко і повністю засвоюється та не дає жирам відкладатися в тканинах. Також до його складу входять кислоти, що знижують рівень холестерину.

Вживання м'яса равликів сприяє нормалізації роботи травної та нервової систем, покращує обмін речовин, допомагає покращити пам`ять, запобігти захворюванням серцево-судинної системи, знизити рівень холестерину в крові. Також рекомендується вживати м'ясо равлика вагітним жінкам та дітям у зв'язку з наявністю в ньому великої кількості кальцію та для покращення психічного і фізичного розвитку дитини. Додавання м'яса равлики в постійний раціон допомагає нормалізувати вітамінний баланс в організмі людини.

Матеріали та методи. Метою дослідження було вивчення впливу м'яса равликів на біологічну цінність сосисок на основі м'яса птиці. А також розроблення рецептури сосисок з підвищеною біологічною та харчовою цінністю та з високими органолептичними та структуро-механічними властивостями.

Відповідно до поставленої мети вивчали хімічний склад, біологічну цінність та властивості м'яса виноградних равликів, підбирали дієтичну м'ясну сировину та склад композиційних функціонально-технологічних та смакових сумішей.

В отриманих зразках сосисок досліджували органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні та мікробіологічні показники за стандартними методиками.

Результати та обговорення. Вивчено можливість використання м'яса равликів у сосисках для дитячого харчування з підвищеною біологічною та харчовою цінністю. Здійснено комплексну оцінку модельних м'ясних систем з м'ясом равликів та вивчено показники якості готових виробів.

За результатами дегустаційної оцінки та на підставі вивчення фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей було розроблено рецептурний склад сосисок із використанням різної кількості м'яса виноградних равликів (40 %, 45 %, 50 %). За контроль було обрано зразки сосисок виготовлені у відповідності до нормативної документації ТУ У 15.1-34485173-003: 2006, без використання м'яса равликів .

Встановлено раціональну кількість заміни м'ясної сировини на м'ясо виноградного равлика у рецепті сосисок.

Органолептична оцінка експериментальних зразків сосисок показала, що всі зразки, що виготовлені з використанням різної кількості м'яса виноградних равликів, мають високі показники якості. Проте, найкращими функціонально-технологічними, структурно-механічними властивостями володіють зразки з заміною м'ясної сировини м'ясом виноградних равликів у кількості 45 %.

Розроблений рецептурний склад сосисок включає: м'ясо птиці, м'ясо равликів, рослинну олія, вершкове масло, сухе молоко, функціонально-технологічні та смако-ароматичні суміші. Вихід сосисок становить 120 %. Розроблений рецептурний склад сосисок дозволяє отримувати продукти з кращою консистенцією, ущільненою структурою та привабливими органолептичними показники.

Висновок. Використання равликового м'яса в технології сосисок сприятиме розширенню асортименту дієтичних м'ясних продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності.

Література

1. Shevchenko I., Polishchuk G., Topchii O., Kotliar Ye., Osmak T. /Improving the technology of restructured ham-type products from turkey meat and pse pork/ Food science and technology 2021 Том 15 Випуск 4/2021 С. 106-115 Web of Science, Q4
2. Ukrainian Snail Holding. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ush.ua/#
3. Tante snails. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tantesnails.com/
4. Эко Улитка. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: escargot.com.ua