

збагачення продукції, а у разі кількості більше ніж 15% виробу мають надмірно виражений смак та аромат, змінюється колір структури мякушки, а також суттєво зростає собівартість виробів.

Література

1. Поживні та лікувальні властивості буряка столового. (Джерело) <https://soncesad.com/statti/ovochi/buryak/pozhivni-ta-likuvalni-vlastivosti-buryaka-stolovogo.html>

УДК 638.166

33. ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕДУ ЗАЛЕЖНО ВІД ЙОГО ПОХОДЖЕННЯ

Андрій МАРИНІН, к.т.н., с.н.с., доц. Роман СВЯТНЕНКО, к.т.н.,

Василь ПАСІЧНИЙ, д.т.н.

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

Мед - це натуральний продукт, який отримують з нектару квітів, зібраних бджолами. Він має багато корисних властивостей для здоров'я і високу харчову цінність, що робить його дуже популярним серед споживачів. Українське виробництво меду вважається досить прибутковим, оскільки попит на мед та інші продукти бджільництва в розвинених країнах перевищує пропозиції. Зростання свідомості споживачів щодо здорового способу життя та природних продуктів сприяє збільшенню попиту на мед. Проте, через високий попит на мед і продукти з ним, шахраї намагаються заробити на ньому, фальсифікуючи його шляхом додавання дешевих підсолоджувачів, таких як кукурудзяний сироп з високим вмістом фруктози, кукурудзяний цукровий сироп, інвертований цукровий сироп, тростинний цукровий сироп, пальмовий цукор, сироп з високим вмістом фруктози, інулін та інші [1].

Зі зростанням міжнародної торгівлі у багатьох країнах посилюється проблема фальсифікації харчових продуктів, особливо у відношенні меду, що є особливо вразливим до цього явища. Згідно з автором [1] фальсифікація меду є серйозною проблемою в галузі харчової продукції, а основні методи фальсифікації включають додавання цукру, сиропів, води та інших речовин до натурального меду. Це призводить до погіршення якості продукту та підриву довіри споживачів до виробників меду.

Крім того, фальсифікація меду створює недобросовісну конкуренцію та завдає збитків законним виробникам меду. Найбільш серйозним наслідком є можливість нашкодити здоров'ю споживачів, оскільки мед, до якого додані інші інгредієнти, штучні добавки та консерванти, може бути шкідливим для людського організму. Отже, фальсифікація меду є значною проблемою для галузі харчової продукції та може мати потенційно шкідливі наслідки для здоров'я споживачів.

У харчовій промисловості для виявлення фальсифікованого меду та домішок у ньому застосовуються різні методи аналізу. Серед них ЯМР, ІЧ-спектроскопія, високоефективна аніонообмінна хроматографія та диференційна скануюча калориметрія. Використання таких методів дозволяє точно визначити наявність домішок у меді, таких як цукор, сиропи та інші добавки.

Метою досліджень є вивчення якості меду різного ботанічного походження за органолептичними та фізико – хімічними показниками. Нами досліджено мед різного ботанічного походження а саме гречаний, соняшниковий, квітковий та липовий з Бориспільського району Київської області. Для визначення органолептичних та фізико – хімічних показників використовували стандартизовані методи дослідження.

Органолептичні характеристики є важливими властивостями продукту, які можна оцінити за допомогою органів чуття, таких як зір, нюх, смак та дотик [2].

Діастиазне число Готе (або просто діастиазне число) - це показник активності діастази в меді, яка відповідає за розкладання складних цукрів на прості. Вимірюється діастиазне число у меді в градусах Готе, і чим вище це число, тим більше активна діастаза.

Результати досліджень. Органолептична оцінка меду була проведена за кольором, запахом, смаком та консистенцією. Мед гречаний мав темно-коричневий колір, приємний аромат та смак без сторонніх присмаків, в'язку консистенцію. Мед соняшниковий мав золотисто-жовтий колір, яскравий та ніжний аромат, солодкий смак без сторонніх присмаків, в'язку консистенцію. Мед липовий мав блідо-жовтий колір, приємний та ніжний аромат, солодкий смак без сторонніх присмаків, в'язку консистенцію. Мед квітковий мав світло-коричневий колір, приємний аромат та смак без сторонніх присмаків, солодкий та терпкий, в'язку консистенцію. Результати діастазного числа Готе меду представлено в таблиці 1.

Таблиця 1

Показник	Гречаний	Соняшниковий	Квітковий	Липовий
Діастазне число, од. Готе	20	17	9	7

Висновки. За результатами досліджень було встановлено, що якість та збереженість гречаного та липового меду є вищою порівняно зі соняшниковим та квітковим медом згідно з діастазним числом Готе. Оцінка органолептичних властивостей продуктів підтвердила, що всі досліджені зразки меду (гречаний, соняшниковий, квітковий та липовий) відповідають вимогам ДСТУ 4497:2005 "Мед натуральний. Технічні умови" і мають високу якість.

Література

1.Svyatnenko, R. S., Marynin, A. I., Litvynchuk, S. I., & Pasichnyi, V. M. (2023). Study on the quality of honey from different botanical sources and one re-gional origin. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 25(99), 56-60.

2.Svyatnenko, R., Marynin, A., Kochubej-Litvinenko, O., & Boyko, M. (2017). Дослідження впливу імпульсних електромагнітних полів на органолептичні показники незбираного молока. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 19(75), 157-160.

УДК 637.5

34. КОВБАСИ НАПВКОПЧЕНИ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Вячеслав ТОПЧІЙ, магістрант, **Василь ПАСІЧНИЙ**, д.т.н.

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

Вступ. Рівень споживання ковбасних виробів є свого роду індикатором добробуту нації. Український ринок м'ясних та ковбасних виробів в Україні відрізняється низкою особливостей. Ринок майже досяг свого насичення, жорстка конкуренція визначає асортимент, якість та регулює цінову політику. Тому можливість реалізації продукції потребує асортиментних інновацій.

Актуальність теми. Розробка як більш ефективних технологій переробки м'яса і так більш повне використання ресурсів, в тому числі нетрадиційних видів сировини – один із варіантів покращення становища української м'ясної галузі.

Додатковим джерелом сировини може слугувати м'ясо диких тварин (дикий кабан, лось, олень, козуля, сайгак, кулан, марал, ізюбр, кабарга, сарна, козеріг, борсук, бабак, заєць, дикий кролик, бобер та ін.), на яких дозволяється полювання згідно чинного законодавства.

М'ясо диких тварин завжди вважалося здоровою їжею, в наслідок наявності в раціоні тварин натуральних кормів, розміщених від промислових зон, високої рухливості тварин, що обумовлює низьку калорійність мяса, з виокремленими органолептичними показниками.

Однак виробництво ковбасних виробів, в тому числі напівкопчених ковбас потребує правильної підготовки сировини, з урахуванням її технологічних особливостей.

У виробництві напівкопчених ковбас, крім власне м'ясної сировини використовується різноманітна не м'ясна сировина, що потребує врахування можливості її поєднання в складі