

Міністерство освіти і науки України  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**V МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки  
м'яса і молока»**

присвячена 140-ій річниці  
Національного університету харчових технологій

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*18 вересня 2024р.*

**КИЇВ НУХТ 2024**

**Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :**  
Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2024р. – 131 с.

ISBN 978-966-612-336-0

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення днів харчової промисловості Inprod mash & Упаковка та святкування 140-ї річниці Національного університету харчових технологій.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку м'ясної і молочної промисловості та крафтових виробництв, в галузі переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясо та молоко переробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції різних сфер ринку споживання.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей, в тому числі крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харчових виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол №2 від «26» вересня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-336-0

© НУХТ, 2024

68	<i>Хабленко А.Д., Даниленко С.Г., Дуган О.М., КПІ ім. Ігоря Сікорського, ІПР НААН, м. Київ, Україна.</i> Ячмінно-солодовий екстракт як компонент поживних середовищ для культивування молочнокислих бактерій	99
69	<i>Галенко О.О., Сквіренко Є.Ю., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні технології в розвитку м'ясної галузі	100
70	<i>Москалюк О.Є., Гащук О.І., Дерій Д., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Актуальні проблеми розроблення продуктів з функціональними властивостями	101
71	<i>Слободяник І.С., ВНАУ, м. Вінниця, Україна.</i> Особливості технологічного процесу у виробництві ферментованих кисломолочних продуктів з додаванням ягідної сировини	102
72	<i>Поварова Н.М., Луцький В.В., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Технологія отримання колагенової структуроутворюючої добавки	104
73	<i>Ободович О.М., Степанова О.Є., Чернявський К.Є., Хоменко В.О., ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна</i> Вдосконалення технології приготування рідких комбікормів для сільськогосподарських тварин з застосуванням методу дискретно-імпульсного введення енергії (ДІВЕ)	106
74	<i>Тищенко В.І., Божко Н.В., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Застосування борошна з насіння рижю у технології варених ковбас	107
75	<i>Данилевич І.О., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Модифіковане газове середовище (MAP)	109
76	<i>Галенко О.О., Федченко О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні технології ковбасок-гриль збагачених кальцієм в концепції slow food	111
77	<i>Гармаш Д.В., Пасічний В.М., Маринін А.І., НУХТ, м. Київ, Україна, Сенніков С.А., University of Florida, s. Florida, US.</i> Цільова ферментація виробів з м'яса птиці	112
78	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Яцук І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту м'ясних продуктів для геродієтичного харчування	114
79	<i>Желева Т.С., ДБТУ, м. Харків, Україна</i> Перспективи використання нетрадиційних видів сировини у складі м'ясних виробів	115
80	<i>Горішна Г.П., Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль, Україна.</i> Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу	116
81	<i>Геліх А.О., Філон А.М., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Індустрія 4.0 в харчовій науці: нові альтернативні білки	117
82	<i>Рудюк В.П., Пасічний В.М., Мудрак В.В., Гітько М.О., Юрко А.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Аналоги сичужного сиру для ковбасних виробів	120
83	<i>Мельцер В.Л. E-mail: valentin.meltser@gmx.de, München, Німеччина.</i> Вструдат, як високоефективний компонент комбікормів	121
84	<i>Яворська Г.Я. ТФК харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль, Україна.</i> Екологічна концепція закладів гостинності в м. Тернопіль	123
85	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Руденко В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Обґрунтування використання пасти з ядер насіння гарбуза в рецептурі посічених м'ясних напівфабрикатів	125
86	<i>Лисянська Є.В., Пасічний В.М., Корсун А. Я., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Виробництво паштетів комбінованого складу на основі субпродуктів птиці	126
87	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Оніско В., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Перспективи виробництва харчових продуктів геродієтичного призначення	127
88	<i>Данилевич І.О., Пасічний В.М., Шубіна Є.А., Куліков С., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Технології SOUS VIDE продуктів з м'яса птиці підвищеної функціональності	128
	<b>МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК</b>	130

## 78. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Рациональне харчування – це повноцінне харчування людей з урахуванням статі, віку, характеру праці, кліматичних умов та інших чинників. Правильне харчування сприяє збереженню здоров'я, опору шкідливим впливам довкілля. Воно підвищує фізичну та розумову працездатність і таким чином забезпечує активне довголіття.

Спеціальне харчування задіяне не лише в лікувальних цілях, його використовують як складову повноцінного харчування, задля забезпечення багатофункціональної дії на організм людини.

На сьогодні, технології та рецептури в секторі спеціального харчування широко пов'язані з впровадженням нових тенденцій в культурі харчування. А впровадження певних раціонів та специфіки вживання мають лікувальні властивості.

Іноді спеціальне харчування може бути єдиним методом лікування (при наявності спадкових порушень засвоєння окремих харчових речовин) чи одним з основних методів (за наявності захворювань органів травлення, цукрового діабету та ожиріння). Раціон харчування повинен відповідати віковим особливостям організму.

З метою отримання м'ясних продуктів, що відповідають фізіологічним нормам харчування літніх людей науковці рекомендують розроблення нових та вдосконаленні наявних рецептур і технологій паштетів, багатих на дефіцитний для таких вікових груп вітамін В<sub>12</sub>. Треба відмітити, що вітамін В<sub>12</sub> має здатність зберігатися при будь-якому способі приготування їжі. Наприклад, при смаженні при 200° протягом 45 хвилин, зберігається приблизно 70% вітаміну В<sub>12</sub>. Проте, не дивлячись на те, що вітамін В<sub>12</sub> досить стабільний до дії високих температур і при звичайному приготуванні не значно руйнується, зловживати високою температурою не варто. Температурна обробка м'ясних паштетів є пастеризація, при якій зберігаються всі наявні у сировині поживні речовини і вітаміни. Термічне підготування печінки для паштету триває 5 хвилин.

Метою наукової роботи є розробка рецептури м'ясного паштету для геродієтичного харчування з використанням традиційної сировини, що володіє дієтичними властивостями та високим вмістом вітаміну В<sub>12</sub>, а саме качину печінку.

Качина печінка містить білки (до 20%), жири (до 40%, холестерин – 0,5%), також значну кількість вітамінів: РР, В (1,2,5,6,9,12), D, А. Качина печінка є одним із найбільш концентрованих природних джерел вітаміну В<sub>12</sub>, лідирує серед м'ясної сировини за наявністю вітаміну А – ретинолу. Її вживання рекомендують при лікуванні зору, серцево-судинної системи, нирок.

Мінеральний спектр качиної печінки включає 18 найменувань. У найбільших концентраціях знаходяться фосфор, калій, залізо, сірка, марганець, цинк, йод. Одна порція качиної печінки забезпечує 170% добової норми гемового заліза, що відіграє ключову роль у підтримці імунної функції та енергетичного метаболізму. При вживанні 100 г досягається необхідна добова норма за фосфором на 25%, кобальтом - 90%, селеном - 122%, сіркою - 18%, міддю - 45%, вітаміном РР -27%. Качина печінка є одним із найбагатших харчових джерел міді. Цей мінерал має значення для підтримки кровоносних судин і нервової системи, розвитку мозку, вироблення гормонів.

### Література

1. О. Гащук, О. Москалюк, О. Грищенко, А. Гуралевич. Розроблення м'ясних продуктів для спеціального харчування//Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали І Міжн. наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. р. 29-30.