

402. С. 277–282

2. Ярмолюк, О. Пряні трави та їх властивості. М'ясний бізнес -2009 №7. С. 45
3. Пасичный В.Н. Экстракты специй. Перспективы использования в пищевой промышленности [Текст] // Продукты & ингредиенты. - 2005. - № 3. - С. 10-13.
4. Ukrainets, A. I., Pasichniy, V. M., & Zheludenko, Y. V. (2016). Antioxidant plant extracts in the meat processing industry. *Biotechnologia Acta*, 9(2), 19-27.
5. Пасичний, В. М., Українець, А. І., Храпачов, О. В., & Маринін, А. І. (2017). Перспективи використання пакувальних матеріалів для термічної обробки м'яса та м'ясопродуктів. *Техніка, енергетика, транспорт АПК*, (2), 71-75.
6. Pasichny, V. N. (2007). Nutritional supplements in food production. *Products & ingredients*.-2007, 5, 20-21.
7. Шведюк, Д. А., & Пасичний, В. М. (2018). Використання цільової ферментації у технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання. *Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях*, (16), 184-190.

УДК 637.5

99. ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ КЛІТКОВИНИ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Єлизавета БУДАРІНА, Оксана МОСКАЛЮК, к.т.н., Олександра ГАЩУК, к.т.н.
Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. М'ясо і м'ясопродукти є важливим джерелом значного переліку біологічно активних речовин з високою біодоступністю – це незамінні амінокислоти, вітаміни, макро- і мікроелементи тощо. Вироби з нього є одним з найважливіших продуктів харчування, оскільки містять майже всі необхідні для організму людини поживні речовини. Одне з основних завдань для розробників нових видів м'ясних виробів – створення продуктів, що володіють комплексом заданих корисних властивостей і мають високі споживчі якості. Зростаючий інтерес до так званої «здорової їжі» обумовлює необхідність виробництва продуктів, що не тільки задовольняють фізіологічні потреби організму в поживних речовинах і енергії, але і надають профілактичну і лікувальну дію.

У сучасній м'ясній промисловості харчові добавки і компоненти білкової і вуглеводної природи набули великого поширення. Вони покращують товарний вигляд, вносять різноманітність у смакові якості готового продукту, подовжують термін зберігання виконують багато інших необхідних функцій.

Харчові волокна – це речовини рослинного походження, які входять до складу оболонок рослинних клітин, фруктів, овочів, злаків і інших рослин. Вони впливають на обмін ліпідів, вуглеводів, амінокислот, білків, мінеральних речовин, регулюючи стан здоров'я людини. Харчові волокна виводять з організму шкідливі речовини, в тому числі токсичні елементи, нітрати, нітрити, пестициди, феноли та ін. Вони володіють функціональними властивостями, (висока гідратаційна здатність, хороші жирутримуючі властивості, термостабільність, відсутність смаку і запаху, нейтральність за кольором, повна нейтральність до компонентів м'ясного фаршу і зниження втрат при термічній обробці).

Результати. Продукти харчування масового споживання, які повинні бути доступні в повсякденному харчуванні всіх груп населення необхідно збагачувати біологічно активними речовинами. При цьому погіршення споживчих властивостей продуктів, зниження засвоюваності інших харчових речовин, а також зміна смаку, аромату, свіжості і терміну їх зберігання не повинно при цьому спостерігатися.

Використання в технології комбінованих м'ясних продуктів харчових волокон забезпечує високу харчову і біологічну цінність, сприяють підвищенню гнучкості рецептур, стійкого і рівномірного розподілу інгредієнтів, мінімізації втрат в процесі виробництва, що в

кінцевому підсумку призводить до створення продукту стабільної якості. Внесення в м'ясний фарш харчових волокон можна розглядати як один із способів отримання високоякісних м'ясних продуктів з регульованими властивостями. Існує багато різних видів харчових волокон, за допомогою яких можна створити комбінований продукт, що володіє корисними для здоров'я людини властивостями.

Вченими досліджено можливість внесення до складу м'ясопродуктів різноманітних рослинних компонентів і доведено їх позитивний вплив на структурно-механічні, органолептичні, функціонально-технологічні властивості та біологічну цінність. У подрібненій м'ясній системі, де значну кількість міофібрилярних і саркоплазматичних білків уже вивільнено з м'язового волокна, міжмолекулярні взаємодії відбуватимуться ще інтенсивніше. За класифікаційними ознаками м'ясний фарш належить до емульсійних систем із грубоподрібненої м'ясної сировини й характеризується низьким ступенем диспергування жиру, частково збереженою морфологічною структурою тканин м'яса.

Використання харчової клітковини Камецель зумовлене здатністю пов'язувати вологу і жир, забезпечувати певну структуру готових продуктів, загущувати розчини, емульсії і суспензії, а також її хімічною стабільністю, нейтральним смаком і запахом. Рослинна добавка Камецель представлена шістьма видами клітковини: натуральне харчове волокно Камецель F200 і F400 з рослинної целюлозовмісної сировини; натуральне цукрове волокно Камецель FB200 і FB400 з цукрової тростини; натуральне пшеничне волокно Камецель FW200 і FW400 з пшениці.

Висновки. Залучення до складу м'ясних продуктів харчових волокон дає змогу створювати продукти з високою харчовою та біологічною цінністю й новими споживчими характеристиками. Встановлено, що введення добавки Камецель у кількості 3,0% до маси фаршу підвищує масову частку вологи та вологозв'язуючу здатність.

Література.

1 Кияниця В.В., Гащук О. І., Москалюк О. Є. Перспективи використання харчових волокон у виробництві посічених м'ясних напівфабрикатів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5–6.11.2019 р. Київ: НУХТ, 2019. С. 291-292.

2. Пелих В.Г., Ушакова С.В., Сахацька Є.А. особливості виробництва січених м'ясних напівфабрикатів із харчовою клітковиною. Таврійський науковий вісник № 115, ХДАЕУ, 2020. С. 211-215.

УДК 663.6

100. ТЕНДЕНЦІЇ ПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.С. ДУЛЬКА, к.т.н., Віталій ПРИБИЛЬСЬКИЙ, д.т.н., О.Б. Шидловська, к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. У період запровадження воєнного стану та обмежувальних протиепідемічних заходів зумовлених COVID-19 состерігається різкий спад на ринку HoReCa. У цей складний період нестабільності важливим є креатив, зокрема пошук нових форматів роботи, продуктів та послуг.

Актуальність теми. В умовах сьогодення смакові інтереси споживача значно змінилися в бік вживання низькокалорійних напоїв з низьким вмістом етилового спирту, тому відтворення старовинних рецептур і їх адаптація до сучасних умов споживчого ринку є актуальним питанням сьогодення і зумовлює виробництво невеликих партій продукції на малих потужностях, тобто крафтових продуктів.

Матеріали та методи. Під час досліджень проведено аналіз літературних джерел та