

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**IV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 вересня 2023р.

КИЇВ НУХТ 2023

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– 124 с.

ISBN 978-966-612-298-1

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення виставки технологій для харчової промисловості Inprodmash & Upravka.

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 м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки та менеджменту виробництв різної продуктивності.

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

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харвоих виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від «28» вересня 2023р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-298-1

© НУХТ, 2023

М'ясні снеки можуть бути джерелом цих поживних речовин, але їх вплив на організм залежить від кількості спожитого, способу приготування та якісному складу поживних речовин, відповідно до рангових потреб [1].

Білки є будівельними матеріалами для м'язів, і вони необхідні для їх росту та відновлення. Для спортсменів, особливо для тих, хто займається силовими видами спорту, важливо забезпечити достатню кількість білків у раціоні. Після тренувань та фізичних навантажень м'язи піддаються стресу. Білки допомагають у відновленні та "ремонті" тканин, сприяючи швидкому загоєнню, зменшенню ризику травм, і при відповідному дотриманні водного балансу здатні забезпечити стабільний рівень енергії протягом дня, що важливо для спортсменів, які залежать від тривалих тренувань та високої фізичної активності.

Амінокислоти є будівельними блоками білків і впливають на функцію м'язів, імунної системи та енергетичний обмін. Деякі амінокислоти є есенціальними, оскільки організм не може їх синтезувати самостійно. Тому важливо включати їх у харчування, поряд з іншими фізіологічно важливими компонентами.

М'ясні снеки як джерело білків та амінокислот можуть бути корисними для спортсменів та активних людей з наступними умовами: вони можуть допомогти забезпечити необхідну кількість білка для відновлення м'язів і підтримки зростання м'язової маси. в поєднанні з комплексом речовин, що забезпечує баланс жирів і вуглеводів в раціоні харчування, які надають енергію для тренувань та підтримують активність.

Важливим аспектом крім врахування енергетичної цінності снєків є врахування наявності в раціоні водо- і жиророзчинних вітамінів, які каталізують біохімічні процеси і сприяють засвоєнню ряду незамінних амінокислот та відновленню м'язів.

Висновок. М'ясні снеки, багаті білками та амінокислотами, можуть бути важливою частиною раціону для спортсменів та активних людей. Вони допомагають підтримувати та розвивати м'язову масу, прискорюють відновлення та підвищують фізичну продуктивність. Проте, важливо враховувати, що раціон повинен бути різноманітним і збалансованим, а м'ясні снеки повинні споживатися разом з іншими харчовими продуктами, як частина здорового спортивного харчування.

Таким чином при врахуванні основних положень нутрицітології та проведенні в процесі виробництва м'ясних снєків їх фортифікації мікронутрієнтами і біологічно-активними речовинами [2, 3] може бути підвищена фізіологічна відповідність даної групи продуктів для споживачів з активним способом життя.

Література

1. Пасічний, В. М. Рангове оцінювання комбінованих м'ясопродуктів / В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 2002. – Вип. № 11. – С. 77–80.

2. Полумбрик, М. О., Котляр, Є. О., Омельченко, Х. В., Полумбрик, М. М., & Пасічний, В. М. (2016). Використання комплексу β-циклодекстрину з йодом при виробництві варених ковбасних виробів. *Харчова наука і технологія*, (3), 45-49. <https://doi.org/10.15673/fst.v10i3.180>

3. Орешина О. О. Харчова цінність м'ясних снєків: теорія і реальність / О.О. Орешина, Л. В. Молоканова // Актуальні проблеми харчової промисловості та ресторанного господарства. Сучасні питання підготовки кадрів : матеріали 1 Всеукр. наук.-практ. конф. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. – С. 7-11.

УДК 637.344.6

Соловійов Н.А., аспірант, **Тимчук А.В.**, к.т.н.

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

61. АЛЬБУМІННИЙ ПРОДУКТ З КЛІТКОВИНОЮ

Вступ. Переробка молочної сироватки залишається актуальним напрямом, пов'язаним з виробництвом комбінованих продуктів на основі білкових концентратів зі складовими рослинного

походження. Альбумін є біологічно повноцінним продуктом за рахунок осадження сироваткових білків, які не підлягають сичужному зсіданню і майже повністю переходять із молока в сироватку. Білкова частина альбумінного концентрату містить у своєму складі лактоальбумінові (α і β), альбумінну, імуноглобулінову, протеозо-пептонну фракції. В-лактоглобулін, на частку якого припадає близько 50 % загального вмісту сироваткових білків, включає 162 залишки амінокислот, дві внутрішньомолекулярні дисульфідні зв'язки і одну вільну сульфгідрильну групу залишку цистеїну, тому білок легко утворює димери і полімери. Все це зумовлює високу біологічну цінність альбумінного концентрату, використання якого як білкової основи при розробці продуктів як спеціального, так і профілактичного призначення дасть змогу розширити існуючий асортиментний ряд, збільшити ресурси для повноцінних харчових продуктів.

Актуальність теми. Сучасні принципи використання в молочних продуктах нетрадиційних складових рослинного походження з поліфункціональними властивостями можуть бути реалізовані шляхом розроблення технології виробництва альбумінного продукту з маковою клітковиною. Актуальним є використання в складі полікомпонентного альбумінного продукту харчових волокон з широким спектром дії для регулювання якісних показників.

Матеріали та методи. Альбумінний концентрат отриманий в лабораторних умовах з підсирної сироватки з активною кислотністю 4,4...4,6 од. рН способом термокислотної коагуляції протягом (90 ± 2) хв за температури (95 ± 2) °С, мав масову частку вологи від $78\pm 2\%$, титровану кислотність – (95 ± 5) °Т.

Згідно з даними виробника, макова клітковина має наступний склад, на 100 г продукту: білків – 35 %, жирів – 13 %, вуглеводів – 12 % та містить вітаміни (А, С, Е, В1, В5), мікро- і макроелементи (залізо, калій, кальцій, магній, марганець, мідь, натрій, фосфор, цинк), алкалоїди, поліфеноли, жирні кислоти, омега-6, омега-9. Клітковина виробляється методом грубого помелу зі знежиреного насіння маку, має приємний солодкуватий смак з легкою гірчинкою.

Вищезазначені характеристики дають можливість використовувати макову клітковину для поєднання з альбуміном та регулювання вологи. Вибір оптимальної кількості внесення рослинного компоненту базувався на дотриманні принципу збереження органолептичних показників, характерних для традиційних альбумінних продуктів.

Результати та обговорення. Органолептичними дослідженнями (визначенням кольору, смаку та запаху) обмежено кількість внесення клітковини в альбумінний концентрат на рівні $(3,0\pm 0,5)$ %. Одержані зразки мали однорідну, пластичну консистенцію, смак і запах, притаманний альбуміну з відчутним присмаком подрібненого насіння маку. Додавання вище вказаних харчових волокон менше 2,5 % недоцільно з точки зору низького фізіологічного впливу на організм людини, а внесення більше 3,5 % призводить до набуття щільної консистенції із вираженим запахом клітковини.

Для попередньої підготовки макової клітковини використовували набухання протягом (5 ± 1) хв у пастеризованій сироватці, охолодженій до (42 ± 2) °С, що додається у співвідношенні до харчових волокон як 8:1 перед внесенням в альбумін для забезпечення сталих показників – масової частки вологи.

Висновок. Доведена можливість використання макової клітковини в кількості $(3,0\pm 0,5)$ % в полікомпонентному альбумінному продукті з відповідними якісними показниками.

УДК 637.5

Михавко Т.Р. аспірантка, Пасічний В.М., д.т.н., професор

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

62. БАРВНИКИ НА ОСНОВІ ПРИРОДНИХ КОЛОРАНТІВ ДЛЯ М'ЯСОМІСТКИХ ПРОДУКТІВ

Отримання і пошук ефективних технологій використання природних колорантів з тваринної і рослинної сировини, які можуть завдяки підвищеній технологічній стабільності забезпечувати