

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

13–14 квітня 2016 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2016

82 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 13-14, 2016. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 82 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 11, 25.12.2015

© NUFT, 2016

Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 13–14 квітня 2016 р. – К.: НУХТ, 2016 р. – Ч.3. – 505 с.

Видання містить матеріали 82 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 11 від «25» березня 2016 р.

© НУХТ, 2016

Content

21. Economics and management	7
21.1. Economic theory	8
21.2. Modern methods of business management	48
21.3. The economy of enterprises of food industry	95
21.4. Personnel management and labour economics	151
21.5. International management	185
21.6. Marketing	207
21.7. International economics	238
21.8. Logistics	260
22. Accounting and financial activity	271
22.1. Accounting, auditing and analysis in enterprises	272
22.2. Finance	297
23. Hotel and restaurant business and tourism	361
23.2. Hotel and restaurant business	362
23.1. Organization of hotel and tourist services	444

Зміст

21. Економіка та управління	7
21.1. Економічна теорія	8
21.2. Сучасні методи управління підприємствами харчової промисловості	48
21.3. Економіка підприємств харчової промисловості	95
21.4. Управління персоналом та економіка праці	151
21.5. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	185
21.6. Маркетинг	207
21.7. Міжнародна економіка	238
21.8. Логістика	260
22. Обліково-фінансова діяльність	271
22.1. Облік, аудит та аналіз на підприємствах	272
22.2. Фінанси	297
23. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес	361
23.1. Готельно-ресторанна справа	362
23.2. Організація готельного та туристичного обслуговування	444

69. Приготування курячого філе за технологією Sous Vide

Ольга Слободян , Максим Макаров

Національний університет харчових технологій

Вступ. Sous Vide з французької перекладається як «під вакуумом». Цей метод призначений для підтримки свіжості інгредієнтів за допомогою їх приготування протягом тривалого періоду часу при відносно низькій температурі.

Матеріали і методи. В роботі використовувались теоретичні методи дослідження, методи наукового моделювання, аналізу, спостереження.

Досліджувались параметри приготування курячого філе, шприцьованого соком імбиру за технологією Sous Vide. У цьому методі для пакування курячого філе використовувались вакуумні пластикові пакети, які поміщали для термообробки в воду. Дослідження проводились на основі статистичного методу планування експерименту. Були вибрані параметри оптимізації–вихід продукту та органолептичні показники; фактори оптимізації–масова частка соку імбиру в курячому філе, температура та тривалість термообробки. Порівнювалися якісні показники і вихід продукту, приготовленого класичним і запропонованим способом.

Результати. Приготування курячого філе, шприцьованого соком імбиру за технологією Sous Vide дає високі харчові та органолептичні показники. М'ясо має ніжну соковиту консистенцію, ароматне і без стороннього присмаку окислення. Шприцювання м'яса імбирним соком, пастеризація і вакуумування зменшують втрати продукту.

Продукт при низькій температурі термообробки в вакуумних пакетах набуває унікальні смакові властивості за рахунок варіння у власному соці, м'ясний продукт м'який, за рахунок того, що майже вся сполучна жирова тканина знаходиться в стані спокою, процес коагуляції білків протікає по-іншому, фібри м'яса майже не скорочуються і дегідратація (втрати вологи) продукту мінімальна, нутрієнтний склад продукту має набагато більше збережених вітамінів, амінокислот, ніж продукт, оброблений при температурах пастеризації і стерилізації. Вакуумна упаковка запобігає втраті смакових та ароматичних речовин, дозволяє сумістити процеси термообробки, охолодження, та зберігання, виключає ризики мікробіологічного забруднення.

В роботі запропоновано шприцювання курячого філе імбирним соком. Імбирний сік містить вітаміни А, С, В₁ і В₂, цинк, магній, кальцій, фосфор, натрій, залізо. Імбир є потужним природним антиоксидантом, антибіотиком, знеболювальним і протизапальним засобом.

Висновки. Технологія Sous Vide суттєво розширює можливості технолога в сфері харчування. Шприцювання курячого філе імбирним соком забезпечує заповнення всіх тріщин м'язової тканини і витискання кисню з неї, що запобігає розвитку сторонньої мікрофлори і збільшує термін зберігання готового продукту. Впровадження інноваційних технологій, зокрема приготування курячого філе з соком імбиру за технологією Sous Vide, дає можливість зберегти конкурентноспроможність і можливість ефективних управління собівартості продукту в ринкових умовах.

Література.

1. Арпуль О.В., Удовицький В.В. / «Sous Vide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів // Матер.2 міжнар. наук.-тех. конф. «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 20 – 21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013.- С.45-46.

2. Keller T/ Under Pressure: Cooking SousVide / T Keller. – Artisan, 2008. – 295 p.