

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

ТРЕТЬОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

“Технічні науки:

*стан, досягнення і перспективи розвитку
м'ясної, олієжирової та молочної галузей”*

25-26 березня 2014 р.

Київ НУХТ 2014

Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 25 — 26 березня 2014 р. — К.: НУХТ, 2014р. — 165 с.

Видання містить програму і матеріали третьої міжнародної науково - технічної конференції Розглянуто проблеми розвитку і удосконалення існуючих технологій

м'ясної, олієжирової та молочної галузей в Україні та світі та створення нових підходів щодо оцінки якості і безпечності сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього тех-нологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств.

Розраховано на підготовлених дослідників, які займаються означеними проблемами у м'ясній, молочної та олієжировий промисловості.

Редакційна колегія: С.В.Іванов,Т.Л.Мостенська,Г.І.Гончаров,В.М.Пасічний, Л.В. Пешук, І.І. Кишенько, Т.О. Рашевська, Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, А.В. Тимчук, В.В. Манк, М.І. Осейко, І.Г. Радзієвська, В.С. Гуц, О.М. Полумб-рик, Н.В. Акутіна

Рекомендовано вченою радою НУХТ

Протокол № 6 від «19» березня 2014 р.

© НУХТ, 2014

18. Паска М.З., Маркович І.І.	
Функціонально-технологічні властивості сочевиці як перспективної сировини для виробництва напівкопчених ковбас.....	35
19. Неліна К.П., Гуць В.С.	
Термічне оброблення нехарчової м'ясної сировини.....	36
20. Кундєєва Г.О., Толчій О.А., Кишенько І.І., Котляр Є.О.	
Функціональні продукти у вирішенні продовольчого забезпечення	38
21. Гащук О.І., Хавро А.Ю.	
Розробка продуктів для геродієтичного харчування з викорис танням нетрадиційної сировини.....	39
22. Пешук Л.В., Коровіна М.В.	
Перспективи розроблення іноваційного продукту для людей з надлишковою вагою тіла	40
23. Гащук О.І., Хавро А.Ю.	
Розробка паштетів функціонального призначення, з викорис танням нетрадиційної сировини.....	42
24. Гапченко Н.О., Бовкун А.О., Кишенько І.І.	
Удосконалення технології м'ясних продуктів на основі оцінювання «бар'єрних» значень показників якос ті	43
25. Гащук О.І., Коломієць Н.С.	
Розширення асортименту м'ясних продуктів для дитячого харчування	44
26. Гащук О.І., Коломієць Н.С.	
Перспективи викорис тання комплексних вітамінних добавок для вирішення проблеми здорового харчування для школярів.....	45
27. Шевченко Т. П., Пасічний В.М., Хайдер А.-Х.М., Іжевська Д.А.	
Хіміко-технологічні характеристики м'яса перепелів та перспективи його промислового використання.....	46
28. Пархоменко О.О., Крижова Ю.П.	
Викорис тання розторопші плямисті для створення продуктів оздоровчо -профілактичного призначення.....	48
29. Кишенько І.І., Донець О.П., Толчій О.А.	
Викорис тання білків тваринного походження як один з напрямів ресурсозбереження при виробництві речовинних шинок	49
30. Наріжна П.В., Повх Т.М., Крижова Ю.П.	
Властивості харчових волокон та доцільність їх використання в рецепту рах харчових продуктів	50
31. Хоменко Ю.О., Іванова М. М., Пасічний В. М.	
Сучасний асортимент олеорезинів та екстрактів спецій для харчових продуктів	52
32. Мензелевський Є.В., Страшинський І.М., Фурсік О. П.	
Викорис тання білкових інгредієнтів тваринного походження у технології м'ясопродуктів	54
33. Мозоль Ю.В., Страшинський І.М., Степаненко І.О.	
Викорис тання білків рос линного походження в м'ясній промисловос ті.....	55
34. Петренко Т.В., Перепелиця О.П.	
Напрямки переробки дефекату цукрового виробництва	56
35. Мартинюк І.О., Андрушко О. М.	
Перспективи викорис тання молочної сироватки в технології м'ясних посічених	

32. ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

**Є. В. Мензелевський, І.М.
Старшинський, О.П. Фурсік**

Національний університет харчових технологій

Сучасні технології виробництва м'ясних продуктів передбачають викорис -тання різних харчових добавок, які поліпшують органолептичні, структурно-механічні, фізико-хімічні показники готових продуктів. Водночас на підприємст-ва надходить значна кількість м'ясної сировини з низькою вологозв'язуючою здатністю, тому актуальним є застосування харчових функціональних добавок.

В процесі розроблення і модифікації рецептури тваринні і рослинні білки мо-жна розглядати в якості як основного так і корегуючого компоненту, призначе-ного для заміни високоякісної м'ясної сировини, покращення функціонально-технологічних властивостей сировини низької сортності (збільшений вміст жи-рової і сполучної тканини), сировини з ознаками PSE і DFD, розмороженого м'яса і для підвищення ст абільності м'ясних емульсій, регулювання складу та властивостей готової продукції.

При використанні тваринних і рослинних білків в залежності від поставленої мети керуються двома технологічними принципами заміни м'ясної сировини: для

зміни хімічного складу, підвищення вмісту білку та підвищення біологічної цінності; стабілізації хімічного складу при збереженні співвідношення в м'ясній системі жир:білок:вода.

Одним з важливих принципів, що визначає ефективний розвиток м'ясної галузі і забезпечення населення країни високоякісними продуктами харчування є: максимальна переробка і максимальне використання наявних білкових ресурсів на підставі безвідходних технологій; висока якість продукції, що виготовляється; зниження собівартості продукції. В зв'язку з цим особливе значення набуває питання ефективного використання тваринних продуктів за допомогою таких як субпродукти I і II категорії, харчової крові, м'яса механічного дообвалювання, харчової шквари, сполучної тканини, отриманої від жилювання м'яса, свинної шкурки.

Кров забійних тварин є одним з важливих джерел високоякісного тваринного білку. Її висока харчова цінність обумовлена значним вмістом білку, ферментів, цукру, лецитину і ін. За вмістом білку кров не відрізняється від м'яса: вміщує на 5 — 10 % більше води.

В технології м'ясопродуктів молочні білкові препарати (сухе молоко, казеїнат натрію, молочна сироватка, знежирене молоко) використовують як для оптимізації функціональних характеристик (ВЗЗ, емульгуюча здатність, покращення структурно-механічних характеристик), так і для харчової та біологічної цінності готових продуктів.

Молочні продукти використовують як у свіжому вигляді (цільне молоко, знежирені вершки, сироватка), так і в концентрованому. Більшість молочних білкових продуктів вміщують водорозчинні білки (лактоальбуміни і лактоглобуліни), які мають високу вологозв'язувальну і емульгуючу здатність. Найбільше поширення набуло сухе цільне та сухе знежирене молоко та казеїнат натрію, а також сухий білковий концентрат із підсирної сироватки.

До основних критеріїв якості харчового білку відносять: здатність білка виконувати харчову або поживну функцію, що характеризується його біологічною цінністю. Проте основною функцією білка як сировини для виробництва харчових продуктів є структурна. Вона забезпечує необхідну структуру продукту, а також комплекс реологічних та фізико-хімічних властивостей харчовим системам, що переробляються і готовим харчовим продуктам. Цим самим задаються структурно-механічні характеристики готових виробів. Здатність білку виконувати структурно-функціональну функцію забезпечують бажані поживні якості, характеризується широким комплексом фізико-хімічних характеристик, об'єднаних одним терміном — функціональні властивості білка.