

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО**

**МАТЕРІАЛИ  
СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«Дні студентської науки  
у Львівському національному університеті  
ветеринарної медицини та біотехнологій  
імені С.З. Гжицького»**

**25-26 квітня 2018 року**

**Частина 2**

**Факультет харчових технологій та біотехнології**

**Львів 2018**

## **РЕДАКЦІЙНА КОМІСІЯ**

**Паска М.З.**, професор, декан факультету харчових технологій та біотехнології

**Драчук У.Р.**, доцент, заступник декана ФХТБ

**Коваль Г.М.**, доцент, заступник декана ФХТБ

**Білик О.Я.**, доцент, заступник декана ФХТБ

**Фоміна М.В.**, доцент, голова ради молодих Вчених ФХТБ

**Ціж Б.Р.**, професор, завідувач кафедри загальнотехнічних дисциплін та контролю якості продукції

**Галяс В.Л.**, професор, завідувач кафедри біологічної та загальної хімії

**Буцяк В.І.**, професор, завідувач кафедри біотехнології та радіології

**Цісарик О.Й.**, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів

**Федишин Я.І.**, професор, завідувач кафедри фізики і математики

**Оверко Д.**, голова студентського самоврядування факультету

За достовірність опублікованих матеріалів конференції відповідальність несуть їх автори.

Рекомендовано методичною комісією факультету харчових технологій та екології, протокол № 3 від 18 квітня 2018 р.

## Література

1. **Garmash D., Pasichnyi V.**, Features and prospects of using collagenase-containing enzyme compositions in the meat-based products technology, Ukrainian Journal of Food Science, 2017, Volume 5, Issue 4. Pp. 285-295.
2. **Пасічний, В. М.** Рангове оцінювання комбінованих м'ясопродуктів / В. М. Пасічний // Наукові праці НУХТ. – К.: УДУХТ, 2002. - Вип. № 11. - С. 77-80.
3. **ZHU, Xiaojie.** Actinidin treatment and sous vide cooking: effects on tenderness and in vitro protein digestibility of beef brisket: a thesis presented in partial fulfilment of the requirements for the degree of Master of Food Technology at Massey University, Manawatū, New Zealand. 2017. PhD Thesis. Massey University..
4. **PERINI, Matteo, et al.** Effect of origin, breeding and processing conditions on the isotope ratios of bioelements in dry-cured ham. Food chemistry, 2013, 136.3-4: 1543-1550.
5. **ВЕКНІТ, Alaa A., et al.** Exogenous proteases for meat tenderization. Critical reviews in food science and nutrition, 2014, 54.8: 1012-1031.

### УДК 637.5

#### ПОСІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ ПОДОВЖЕНОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ

**Шведов Б.В.**, магістрант кафедри ТЕМП, **Косенко Є.В.**, студент 3 курсу кафедри ТММП, **Кохан Б.А.**, студент 3 курсу кафедри ТММП

**Науковий керівник: Пасічний В.М.**, д.т.н., професор кафедри ТММП

**Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна,**

М'ясо та м'ясні продукти відносяться до найбільш вагомих для повноцінного харчування продуктів. Динамічно прогресуючою групою в галузі є виробництво м'ясних напівфабрикатів з подовженими терміном зберігання.

Для виготовлення посічених напівфабрикатів використовують м'ясо котлетне (яловиче, свинину), жиловане м'ясо яловичини I та II сортів, свинину жирну, напівжирну, одностортну, м'ясо птиці [1-3]. Використовують як не м'ясну сировину суху молочну сироватку, олієризини спецій, рослинна клітковина (картопляна, пшенична, соєвий концентрат). Тенденції в харчуванні населення зумовлюють потребу у м'ясопродуктах мінімальної енергетичної цінності з обмеженим вмістом жиру, підвищеним рівнем білка, наявністю речовин, які покращують засвоєння їжі і подовженим терміном зберігання і зниженням ціни.

Олієризини спецій використовують в напівфабрикатах не лише як поліпшувач смаку, а і як бактеріостатичний компонент, який збільшує термін зберігання сировини і готових виробів, усуває негативний вплив на смак і запах низькоякісної сировини, запобігає окисленню жиру, усуває присмак осалювання і прогіркання жиру [4],

володіє консервуючими властивостями, усуває виражений запах жиру, запобігає ріст і розвиток бактерій, покращує і стабілізує колір сировини і готових виробів [5]. Для збільшення терміну зберігання продукту також створюються харчові покриття, наприклад, екологічно захищене покриття, до складу якого входить: желатин, цукор, вода і сік червоної смородини. Сік червоної смородини концентрують шляхом видалення вологи при температурі кипіння соку 101-103 ° С. Даний спосіб підвищує стійкість жиру до окислення і тим самим продовжує термін придатності продукту, зберігаючи при цьому привабливий зовнішній вигляд готового виробу.

Другим способом збільшення терміну зберігання напівфабрикатів є використання комплексних добавок. Харчова добавка «ПРАМ», являє собою композицію на основі водного розчину пропіленгликолі, лимонної кислоти та екстрактів рослин. Вона знижує активність води, стабілізує рН, проявляє антиоксидантні властивості, регулює біохімічні процеси в м'ясі. Також для збільшення терміну зберігання використовують «БИОГОН». Його використовують у технологічних процесах при виробництві, упаковці та зберіганні харчових продуктів. Використання таких газових сумішей значно подовжують строки зберігання і дозволяють зберегти початковий вигляд продукту. Крім того, розробляються нові види упаковки.

**Висновок.** Визначено, що використання клітковини рослинного походження підвищує вихід продуктів, стабілізує органолептичні показники і підвищує стабільність напівфабрикатів за значенням Aw.

### Література

1. <https://moluch.ru/archive/68/11514/>
2. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10553/1/Need%20of%20the.pdf>
3. <http://tetapk.vsau.org/index.php?jour=11&lang=1&kind=archive&showyear=2016>
4. <http://eu-jr.eu/life/article/view/374/0>
5. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10335>

**УДК 637.524**

## **ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОМІСТКИХ СМАЖЕНИХ КОВБАС**

Ришканич Р., студент 4 курсу ННІХТ, Малярчук О., магістрант, 2 курс, ННІХТ

Наукові керівники: Страшинський І.М., *к.т.н., доцент*, Гончаров Г.І., *к.т.н., професор*

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Згідно технічного регламенту “Вимоги щодо виробництва м'яса та м'ясних продуктів” виріб м'ясомісткий – харчовий продукт, у рецептурі якого знежированого м'яса не менше ніж 15 відсотків або