Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

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

присвячена 140-ій річниці
Національного університету харчових технологій

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 вересня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2024р. – 131 с.

ISBN 978-966-612-336-0

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції «**Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока**», яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення днів харчової промисловості Inprodmash & Upakovka та святкування 140-ї річниці Національного університету харчових технологій.

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 в м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції різних сфер ринку споживання.

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

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харчових виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей.

Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від«26» вересня 2024р.

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-336-0 © НУХТ, 2024

ЗМІСТ

Тези доповідей конференції стор.

1 ***Cherniushok O. A., Poloz D. S., Garmash A. V.,*** *NUFT, Kyiv, Ukraine* Use of differentsmoking methods in the technology of meat products 9

2 ***Пацера Н. М., Вербицький С. Б., Войцехівська Л. І.,*** *ІПР НААН, м. Київ, Україна* Засади та практичні особливості планів НАССР щодо харчових виробів із вторинних продуктів переробки птиці 10

3 ***Kompanets I., Strashynskyi I., Marynin A., Strashynska M.*** *NUFT, Kyiv, Ukraine,* Characteristics of red poultry meat. 12

4 ***Пасічний В.М.[1], Божко С.Б. [1], Тищенко В.І.[2], Божко Н.В.[3],*** *[1]НУХТ, м. Київ, Україна, [2]СНАУ, м. Суми, Україна, СумДУ, м. Суми, Україна.* Напівкопчені ковбаси комбінованого складу 13

5 ***Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.,*** *ОНТУ, м. Одеса, Україна* Перспективи використання полімерної тари у харчовій промисловості 14

6 ***Данилкович А. Г., Ліщук В. І., Охмат, О. А.,*** *КНУТД, м. Київ, Україна.* Ензимна пластифікація структурованого шкіряного напівфабрикату 16

7 ***Yepishkin S., Strashynskyi I., Pasichnyi V., Shtepa R.*** *NUFT, Kyiv, Ukraine,* The use of resistant starch in the technology of cooked sausages. 18

8 ***Паска М.З., Хромова М.В.,*** ЛДУФК ім. Івана Боберського, Львів, Україна. Смакові властивості м'яса свиней залежно від впливу есенціальних хелатних сполук 19

9 ***Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Освітні тренди у системі підготовки фахівців для молочної промисловості 20

10 ***Іващенко О.М., Поліщук Г.Є.*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Розробка рецептур йогурту з натуральними підсолоджувачами і смако-ароматичними інгредієнтами 22

11 ***Мандюк О.В., Поліщук Г.Є.*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Вплив білкових та білково-вуглеводних концентратів на фізико-хімічні показники сметани дієтичної 23

12 ***Батраченко О. В.,*** *д.т.н.,* ***Орел В. В.,*** *ЧДТУ, м. Черкаси, Україна.* Пошук шляхів інтенсифікації процесу маринування м'ясної сировини 24

13 ***Strashynskyi I., Pasichnyi V., Polishchuk I., Tuktarova K.*** *NUFT, Kyiv, Ukraine,* Evaluation of the properties of chicken sausage using vegetables. 25

14 ***Михалевич А.П., Поліщук Г.Є.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Визначення кріоскопічної температури морозива сироваткового з натуральними стабілізуючими інгредієнтами. 26

15 ***Grek V, Onopriichuk O.*** *NUFT, Kyiv, Ukraine.* Functional and technological properties of violet corn powder for the production of milk-protein clots 27

16 ***Soloviov N.A., Grek O.V.,*** *NUFT, Kyiv, Ukraine.* Albumin dessert technology 28

17 ***Shumylo O.O., Tymchuk A.V.,*** *NUFT, Kyiv, Ukraine.* Influence of vegetable fiber on quality indicators of creamy beverages 29

18 **Ощипок І. М.,** *ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів. Україна.* Переваги застосування 3D друку в харчовій промисловості 30

19 ***Котляр Є.О., Єгоров Б.В.,*** *ОНТУ, м. Одеса, Україна* Розроблення технології виробництва олійно-жирової продукції з ядер різних сортів вишень 31

20 ***Hrytsai M., Strashynskyi I.*** *NUFT, Kyiv, Ukraine,* Complex use of non-phosphate moisture retaining additives based on active stabilizers of meat systems in chopped semi-finished technology. 32

21 ***Дерев'янко К.В., Поварова Н.М.,*** *ОНТУ, м. Одеса, Україна.* Дослідження впливу використання амарантової сировини в рецептурі паштету печінкового на показники загального вмісту білку 33

22 ***Bass O., Bandura U.,*** *National University of Food Technologies, (NUFT) Kyiv, Ukraine* *Resource-saving technologies in the production of children's dairy products* 35

23 ***Зоренко Я., Топчій О.А., Петрина А.Б.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Нові рослинні аналоги м'яса: переваги, виклики та перспективи. 36

24	***Баралюк А., Осьмак Т.Г.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Перспективи виробництва кисломолочних напоїв на основі рослинної сировини	37
25	***Pergat O., Strashynskyi I., Marynin A., Tkachuk L.*** *NUFT, Kyiv, Ukraine,* Effect of addition of xanthan, guar, carrageenan and locust bean gum on minced meat semi-finished products	38
26	***Півторацька А. А., Осьмак Т.Г.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Аналіз сучасного стану та перспективи удосконалення кисломолочних продуктів із застосуванням рослинної сировини	39
27	***Бартошак І., Поліщук Г., НУХТ,*** *м. Київ, Україна.* Перспективи розширення асортименту вершкових сирів в Україні	40
28	***Авдєєва Л.Ю., Макаренко А.А.*** *ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна* Методи виробництва в'ялених м'ясних продуктів	41
29	***Сукманов В.О., Супрун А.В.,*** *ПДАУ, м. Полтава, Україна.* Оптимізація процесу субкритичного екстрагування лушпиння цибулі та їх вплив на властивості м'ясних продуктів	43
30	***Шпак В.В., Маринін А.І., Пасічний В.М., Святненко Р.С.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Електрохімічно активована вода як чиник впливу на зміну реологічних показників м'ясних паштетів в процесі зберігання	45
31	***Пасічний В.М., Чернюшок О. А., Полоз Д.С., Гармаш А. В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Підготовка сировини для виготовлення паштетів	46
32	***Дмитренко І., Поліщук Г.*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Йогуртовий напій по типу лассі	47
33	***Шиманюк І.В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Сучасні підходи до розроблення напоїв з маслянки	48
34	***Вітряк О.П., Мацапура І.М.,*** *ДТЕУ,* ***Ткаченко Л.В.,*** *НУБіП, м. Київ, Україна* Технологія крафтового морозива з рослинним підсолоджувачем	49
35	***Святненко Р.С., Маринін А.І., Пасічний В.М.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Сучасні тендеенції пакувальних матеріалів в харчовій промисловості	51
36	***Головко Т.М.,*** *ДБТУ, м. Харків, Україна.* ***Геліх А.О.,*** *СНАУ, м. Суми, Україна* Наукове обґрунтування доцільності використання рослинної сировини у складі печінкових паштетів	52
37	***Салівонов Т.В., Дацишин К.Є.,*** *ТНТУ, м. Тернопіль, Україна* Застосування чаю матча у технології м'яких сирів	54
38	***Демченко В., Топчій О.А., Пасічний В.М.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Біомодифіковані емульсії: технологічні рішення та ресурсоощадність.	55
39	***Іщенко В.М., Квітковська Н.П., Кочубей-Литвиненко О.В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Аналітичні підходи визначення якості молока	56
40	***Ободович О.М., Степанова О.Є., Рєзакова Т.А.,*** *ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна.* Розробка роторно-пульсаційної установки для приготування рідких зернових кормів	57
41	***Masliichuk O.B,*** *Ivan Franko NU of Lviv,* ***Simakhina G.O.,*** *Ukraine, NUFT, Kyiv, Ukraine.* Development of meat cabanos for military officers in combat actions	59
42	***Шевченко І.І., Ворошилова О.К.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* ***Жук В.О.,*** *ТОВ «НАША №1», м. Жовкла, Україна.* Безнітритні технології для м'ясних продуктів	60
43	**Батраченко О. В., Дорошко Д. Р.**, *ЧДТУ, Черкаси, Україна.* аналіз відомих методів внесення функціональних інгредієнтів у харчові продукти	62
44	***Щесюк О.В., Сідєлєв М.І., Прищепов О.Ф.,*** *ЧНУ імені Петра Могили, м. Миколаїв, Україна,* ***Усатенко Н.Ф.,*** *УГСП, м. Переяслав, Україна* Роботизація процесу доїння, як інноваційна технологія для підвищення якості молока	63
45	***Головко Т.М., Пан Ю., Геліх А.О., & Філон А.М.*** *СНАУ, м. Суми, Україна.* Харчова безпека альтернативних білків на основі раманівської спектроскопії: SERS на основі міток, SORS та SESORS	64

46	***Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Яковенко З.Р.,*** *НУХТ, Київ, Україна.* перспективи натуральних кольороформуючих речовин у якості антикосидантів у м'ясних продуктах	66
47	***Юдіна Т.І., Серенко А.А.,*** *ДТЕУ. м. Київ, Україна* Способи зниження вмісту лактози у молочній сировині	67
48	***Онищенко В.М., Янчева М.О.*** *ДБТУ, м. Харків, Україна,* Актуальність гармонізації державних стандартних до кишкової сировини	69
49	***Усатенко Н. Ф.****, к.т.н.,* ***Козій Т.В.*** *Університет Григорія Сковороди в Переяславі, м. Переяслав, Україна,* ***Бабкін В.М.,*** *ТОВ "Криогенсервіс" м. Київ, Україна,* ***Пацера Н.М.*** *ІПР НААН м. Київ, Україна.* Переваги використання МГС при пакуванні	71
50	***Чередніченко О.О.,*** *НУБіП України, м. Київ, Україна.* Тенденції і перспективи розвитку молочного скотарства в Україні	74
51	***Самілик М.М., Носик М.І.,*** *СНАУ, м. Суми, Україна.* Новий спосіб виготовлення вина із плодів шовковиці	76
52	***Холод А.М., Пасічний В.М.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Розширення асортименту м'ясних хлібів з використанням рослинних композицій	77
53	***Галенко О.О., Кушнір Б.В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Функціональне м'ясо в сфері гостинності	79
54	***Батраченко О. В.,*** *ЧДТУ, м. Черкаси, Україна.* Вплив конструктивних особливостей емульситаторів на вихід і якість м'ясних емульсій	80
55	[1]***Гередчук А.М.****, к.т.н.,* [2]***Чугуєвець О. А.,*** [1]*ПУЕТ, м. Полтава, Україна,* [2]*НДВЦ харчової продукції ДП «Полтавастандарт-метрологія», м. Полтава, Україна.* Використання вторинної сировини при виробництві печінкового паштету	82
56	***Галенко О.О., Белінський О.В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Ковбаски для грилювання з борошном чорнозерної пшениці та кукурудзяним молоком сухим	83
57	***Galenko O.O., Vorontsov M.M.,*** *NUFT, Kyiv, Ukraine.* Prospects for the use of plant fibers in the production technology of functional foods	84
58	***Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Гнітько М.О., Юрко А.В.,*** *НУХТ, м. Киї, Україна.* Вплив продуктів переробки насіння конопель на властивості комбінованих продуктів	85
59	***Radchenko N., Tselen B., Nedbailo A., Gozhenko L.****, IETN of Ukraine (IET), Kyiv, Ukraine.* Improving the quality of feed mixtures by rational use of the heat of extrusion	86
60	***Шевченко І.І., Тунік О.В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Вивчення кріопротекторних властивостей функціональної сумішей в складі варених ковбасних виробів	88
61	***Пилипенко Л.М., Килименчук О.О., Пожіткова Л.Г., Хромова К.С., Ісаєва Д.Б., Кисльонок О.Г.,*** *ОНТУ, м.Одеса, Україна.* Моделювання композицій молочнокислих бактерій для м'ясної та біотехнологічної галузей промисловості	90
62	**Verbytskyi S., Minorova A., Patsera N., Kozachenko O., Nedorizanyuk L.** *(IFR NAAS, Kyiv, Ukraine,* **Muižniece-Brasava S.**, *Latvia University of Live Sciences and Technologies, Jelgava, Latvia.* Necessary barrier properties of bio-based packaging materials for milk products	92
63	***Галенко О.О., Баланда А.Ю.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Розширення асортименту сосисок з локальної сировини	94
64	***Майстренко О., Пасічний В., Чечотенко В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Ферментація м'ясної сировини для комбінованих нагетсів	95
65	***Гащук О.І., Москалюк О.Є., Руденко В. Ліниченко А.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна* Обґрунтування використання пасти з ядер насіння гарбуза в рецептурі посічених м'ясних напівфабрикатів	96
66	***Самілик М.М., Цирулик Р.В.,*** *СНАУ, м. Суми, Україна.* Застосування гомогенізаторів високого тиску у виробництві збагаченого молока А2	97
67	***Галенко О.О., Сандрацький Т.А.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* М'ясо в сфері гостинності	98

68 ***Хабленко А.Д., Даниленко С.Г., Дуган О.М.,*** *КПІ ім. Ігоря Сікорського, ІПР НААН, м. Київ, Україна.* Ячмінно-солодовий екстракт як компонент поживних середовищ для культивування молочнокислих бактерій 99

69 ***Галенко О.О.***, ***Сквіренко Є.Ю.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Інноваційні технології в розвитку м'ясної галузі 100

70 ***Москалюк О.Є., Гащук О.І., Дерій Д.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна* Актуальні проблеми розроблення продуктів з функціональними властивостями 101

71 ***Слободяник І.С.,*** *ВНАУ, м. Вінниця, Україна.* Особливості технологічного процессу у виробництві ферментованих кисломолочних продуктів з додаванням ягідної сировини 102

72 ***Поварова Н.М., Луцький В.В.,*** *ОНТУ, м. Одеса, Україна.* Технологія отримання колагенової структуроутворюючої добавки 104

73 ***Ободович О.М., Степанова О.Є., Чернявський К.Є., Хоменко В.О.,*** *ІТТФ НАНУ, м. Київ, Україна* Вдосконалення технології приготування рідких комбікормів для сільськогосподарських тварин з застосуванням методу дискретно-імпульсного введення енергії (ДІВЕ) 106

74 ***Тищенко В.І., Божко Н.В.,*** *СНАУ, м. Суми, Україна.* Застосування борошна з насіння рижію у технології варених ковбас 107

75 ***Данилевич І.О.***, ***Пасічний В.М.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Модифіковане газове середовище (МАР) 109

76 ***Галенко О.О., Федченко О.В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Інноваційні технології ковбасок-гриль збагачених кальцієм в концепції slow food 111

77 ***Гармаш Д.В.,ПасічнийВ.М.,Маринін А.І.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна,* ***СенніковС.А.,*** *University of Florida, s. Florida,US.* Цільова ферментація виробів з м'яса птиці 112

78 ***Гащук О.І., Москалюк О.Є., Яцук І.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Розширення асортименту м'ясних продуктів для геродієтичного харчування 114

79 ***Желєва Т.С.,*** *ДБТУ, м. Харків, Україна* Перспективи використання нетрадиційних видів сировини у складі м'ясних виробів 115

80 ***Горішна Г.П.,*** *Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, м.Тернопіль, Україна.* Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу 116

81 ***Геліх А.О., Філон А.М.***, *СНАУ, м. Суми, Україна.* Індустрія 4.0 в харчовій науці: нові альтернативні білки 117

82 ***Рудюк В.П., Пасічний В.М., Мудрак В.В., Гнітько М.О., Юрко А.В.***, *НУХТ, м. Київ, Україна.* Аналоги сичужного сиру для ковбасних виробів 120

83 ***Мельцер В.Л.*** *E-mail: valentin.meltser@gmx.de, München, Німеччина.* Вструдат, як високоефективний компонент комбікормів 121

84 ***Яворська Г.Я.*** *ТФК харчових технологій і торгівлі, м.Тернопіль, Україна.* Екологічна концепція закладів гостинності в м. тернопіль 123

85 ***Гащук О.І., Москалюк О.Є., Руденко В.***, *НУХТ, м. Київ, Україна.* Обгрунтування використання пасти з ядер насіння гарбуза в рецептурі посічених м'ясних напівфабрикатів 125

86 ***Лисянська Є.В., Пасічний В.М., Корсун А. Я.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Виробництво паштетів комбінованого складу на основі субпродуктів птиці 126

87 ***Гащук О.І., Москалюк О.Є., Ониско В.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна* Перспективи виробництва харчових продуктів геродієтичного призначення 127

88 ***Данилевич І.О., Пасічний В.М., Шубіна Є.А., Куліков С.,*** *НУХТ, м. Київ, Україна.* Технології SOUS VIDE продуктів з м'яса птиці підвищеної функціональності 128

МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК 130

УДК 637.525
Kompanets I., master's student,, **Strashynskyi I.,** candidate of technical sciences,
Marynin A., candidate of technical sciences, **Strashynska M.,** bachelor's degree student
National University of Food Technologies (NUFT), Kyiv, Ukraine

3. CHARACTERISTICS OF RED POULTRY MEAT

Poultry meat has a number of features that distinguish it from other types of meat. Compared to the meat of slaughtered animals, the connective tissue in the meat of birds is relatively poorly developed. Intramuscular connective tissue of birds is represented only by thin films surrounding bundles of muscle fibers.

In this regard, poultry meat contains more complete and easily digestible proteins compared to the meat of slaughtered animals. Moreover, essential amino acids are part of poultry proteins in optimal ratios. Inferior and poorly digestible proteins are contained in poultry meat relatively less than in beef and pork. In addition, collagen and elastin of the intramuscular connective tissue of poultry meat more quickly form soluble decomposition products during cooking.

In poultry, the deposition of fat in muscle tissue (intramuscular fat) is less than in beef or lamb. Poultry fat is characterized by a low melting point, which is due to its high content of triglycerides with unsaturated fatty acids. This causes its easy assimilation.

Poultry meat contains a relatively large amount of nitrogenous extractive substances. So, the content of creatine in white poultry meat is 110 mg., in beef - 300 mg., carnosine - 430 and 265 mg., respectively; anserin – 770 and 200 mg [11]

Poultry carcasses are distinguished from slaughter animal carcasses by the structure of the skeleton, muscles, internal organs and skin. Bones in birds are thinner, harder and stronger. The share of bone tissue is 13–16% of the live weight of the bird [12].

In young and meat birds, the muscle fibers are thicker than in adults and egg breeds, the tissue of males is thicker and coarser than that of females. The pectoral (fillet) muscles of chickens and turkeys are white with a pink tinge, and the rest is red (thigh muscles). White meat of turkeys differs from red meat (thigh muscles) in that it contains less lipids, connective tissue and essential proteins.

The meat of geese and ducks has a dark (reddish) color. Red meat contains less nitrogenous extractives than white meat.

The pectoral muscles are the most developed in birds, the share of which is almost equal to the mass of other muscles [13]. The mass share of skinless white meat in chickens, broiler chickens and chickens is 16.7%, and red meat is 17.5% in chickens, 19.8% in chickens and 22.0% in broiler chickens . In turkey, the share of white meat reaches 22.3%, and red meat - 18.9%. According to some authors, the share of muscle tissue in carcasses of category I and II turkeys is within 44-47%, and the content of skin with subcutaneous fat is 13-22%.

The ratio between individual parts of the body depends on the species, sex, age, fatness. For example, the yield of edible parts in broiler chickens at 49 days is 52-55%, ducklings of the same age - 49-53%, turkeys at 120 days - 60 - 63%, geese at 63 days - 50-54%. In turkeys, the yield of individual parts of the carcass is, %: breast - 32.4, leg - 29.6, skin and neck - 24.3, wings - 12.7.

The ratio of muscle tissue, skin and bones provides for the appropriate carcass disassembly scheme. For example, a breast contains 63.6% of muscle tissue, 14.6% of skin and 21.8% of bones, thighs, respectively - 69.6; 8.9 and 21%.

Dorso-scapular and lumbo-coccygeal part with the skin of the neck, respectively, 28.8; 26.5 and 44.7%, wings - 45, 21.7 and 33.3%.

Literature

1. Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Strashynskiy, I., Matsuk, Y. (2024). Substantiat-ing the feasibility of using hemp seed protein in cooked sausage technology. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (11 (130)), 56–66.