

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

42. Оптимізація режимів стерилізації консервів з м'ясом перепелів

Василь Пасічний, Дмитро Шведюк, Аль-Хашими Хайдер М.,
Національний університет харчових технологій, м Київ, Україна

Вступ. Пошук оптимальних режимів стерилізації має забезпечувати, як і мікробіологічну безпечність продукту, так і зберігати максимально високі органолептичні показники [1, 4]. З цієї точки зору актуальним є відпрацювання формули стерилізації для нових видів консервів з нетрадиційних видів м'яса.

Матеріали і методи. Метою досліджень було розроблення нових рецептур консервів з м'ясом перепелів із застосуванням гідроколоїдів та встановлення оптимальних режимів стерилізації консервів за розробленими рецептурами.

В якості основної сировини використовували м'ясо перепелів промислового вирощування. Для організації технологічного процесу виготовлення консервів використовували технологічну інструкцію до ТУ У ТУ У 15.1-02070938-054:2005 «Консерви м'ясні з харчовими композиціями “МЯСО КУРЕЙ АРОМАТНЕ”», розробленою в Національному університеті харчових технологій. Визначення промислової стерильності консервів і показників якості проводили за традиційними методиками. У зразках гелів отриманих при виробництві консервів визначали такі показники, як частка відділеної вологи у процесі охолодження, температури початку та кінця плавлення, час плавлення за сталої температури [2, 3, 5]. В якості контролю використовували консерви з м'яса курчат-бройлерів.

Результати. У результаті проведених досліджень встановлено суттєву різницю щодо впливу на функціонально-технологічні показники консервів з м'яса перепелів використання сумішей гідроколоїдів, порівняно з консервами на основі м'яса курчат-бройлерів, що відображається в зміні значень ВЗЗ, пластичності та залишковому вмісту солі в желе. При зміні умов стерилізації відбуваються зміни фізико-хімічні характеристик гелів, що корелюється на зміні органолептичних показників консервів. Визначено, що для забезпечення високих показників якості консервів з м'яса перепелів тривалість процесу стерилізації необхідно проводити до 120 хвилин при температурі 115°C.

Висновок. Доведено ефективність застосування гідроколоїдів у технології консервів з м'яса перепелів та визначено вплив режимів проведення стерилізації на зміну фізико-хімічних показників гелів в складі консервів [5, 6].

Література

1. Silva, Filipa VM; GIBBS, Paul A. Thermal pasteurization requirements for the inactivation of Salmonella in foods. Food Research International, 2012, 45.2: 695-699. DOI:10.1016/j.foodres.2011.06.018
2. <https://nvlvet.com.ua/index.php/journal/article/view/626>
3. Пасічний, В. М. Використання гідроколоїдів у виробництві консервів з м'ясом птиці / В. М. Пасічний, П. М. Сабадаш // Харчова промисловість. – 2005. - № 4. - С. 61-63.
4. Прянишников, Вадим Валентинович. Инновационные технологии производства консервов из мяса птицы. // Птица и птицепродукты. - 2010 - №5 – С.21-22.
5. <http://journals.urau.ua/eejet/article/view/108665>
6. <http://eu-jr.eu/life/article/view/379>