

Міністерство освіти і науки України  
24-та секція за фаховим напрямом  
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»  
Наукової ради Міністерства освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



## **VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та  
промислової біотехнології в контексті  
євроінтеграції"**

## **ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*5-6 листопада 2019 р.*

**Присвячена 135-річчю  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**КИЇВ НУХТ 2019**

**Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції:** Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – 451 с.

ISBN 978-966-612-230-1

Подано програму і тези матеріалів доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 24-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ*  
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.

ISBN 978-966-612-230-1

© НУХТ, 2019

33	<b>А.О. Логінова, Ю.О. Атанова, А.І. Маринін, В.М. Пасічний</b> Способи фальсифікації м'ясних снєків	266
34	<b>В.Я. Сапіга, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак</b> Формування та стабілізація структури молочно-овочевого морозива	268
35	<b>Г.І. Гончаров, І.М. Страшинський, Я.В. Юрченко</b> Удосконалення технології м'ясних виробів з використанням перепелиних яєць	270
36	<b>О.О. Galenko, V.O. Dyachenko</b> Development of smoked hams technology using indices	272
37	<b>Р.В. Мехед, І.М. Страшинський, В.В. Гречко</b> Актуальність використання харчових волокон в технології м'ясопродуктів	274
38	<b>С.В. Марисик, І.М. Миколів</b> Використання інформаційних технологій у процесі підвищення ефективності м'ясорізальних вовчків	276
39	<b>Р.В. Куц, О.А. Топчій</b> Використання композицій з борошна зернових у технології посічених напівфабрикатів	278
40	<b>М.П. Головка, Т.М. Головка, А.О. Геліх, В.Г. Применко</b> Встановлення оптимального часу теплової обробки напівфабрикату з моллюска прісноводного шляхом математичного моделювання	280
41	<b>В.О. Жук, І.В. Артюх, І.І. Шевченко</b> Удосконалення м'ясних напівфабрикатів шляхом додавання білковмісної сировини	282
42	<b>О.І. Драган</b> Аутсорсинговий підхід до удосконалення бізнес-процесів підприємств м'ясопереробної галузі	283
43	<b>Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, В.Я. Сапіга</b> Аналіз асортименту морозива різних країн світу	285
44	<b>Л.В. Баль-Прилипко, Б.І. Леонова, Е.Р. Старкова, М.В. Рябовол, А.Б. Шлапак</b> Перспектива розробки варених ковбасних виробів з використанням натуральних антиоксидантів та бактеріальних культур	287
45	<b>Л.М. Смалько, О.А. Чернюшок</b> Використання яблучного пектину та сухої молочної сироватки в технології сосисок для дитячого харчування	289
46	<b>В.В. Кияниця, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк</b> Перспективи використання харчових волокон у виробництві посічених м'ясних напівфабрикатів	291
47	<b>Т.Ю. Гончаренко, О.А. Топчій</b> Композиційна білково-вуглеводна система у виробництві посічених напівфабрикатів	293
48	<b>О.О. Galenko, O.V. Gasyuk</b> Chia seeds in meat technologies	295
49	<b>А.Д. Бергер</b> Аспекти корпоративної соціальної відповідальності підприємств м'ясопереробної галузі	297
50	<b>М.М. Самілик</b> Обґрунтування доцільності використання кунжутного борошна у виробництві кефірів	299

УДК 637.5

## 41. УДОСКОНАЛЕННЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ШЛЯХОМ ДОДАВАННЯ БІЛКОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

В.О. Жук, І.В. Артюх, І.І. Шевченко

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** З метою удосконалення технології реструктурованих шинкових виробів, були проведені дослідження спрямовані на можливість використання білковмісної композиції з тваринних білків з метою покращення їх харчової та біологічної цінності.

Аналіз літературних джерел та результати патентного пошуку свідчить про відносно невелику кількість розроблень для шинкових виробів спрямованих на використанням додаткових джерел тваринного повноцінного білку, що дає змогу до корегування їх білкового складу та розширення асортименту виробів оздоровчо-профілактичного призначення.

### **Результати.**

В роботі було проведено літературний та патентний пошук існуючих джерел тваринних білків високої біологічної та харчової цінності, а також методом комп'ютерного моделювання, використовуючи принцип раціонального заміщення білків визначено амінокислотний склад білкової композиції наближеної за амінокислотним складом до вимог ФАО/ВООЗ.

Враховуючи практику отримання життєво необхідних тваринних білків і смакові звички, що склалися в процесі еволюції, і бажання людей урізноманітнювати раціон, інтенсифікація виробництва м'яса і м'ясних продуктів залишається головним способом забезпечення населення планети тваринними білками високої біологічної цінності.

Цим і пояснюється існуюча в світі тенденція на підвищення попиту на м'ясні продукти підвищеної біологічної цінності.

Проте попит на них зростає швидше, ніж саме виробництво.

В зв'язку з цим існує необхідність знаходження додаткових джерел білку, який до останнього часу складає харчовий дефіцит у світі.

В роботі розроблено та досліджено композицію тваринних білків наступного складу: плазма крові, казеїнат натрію та маслянка (пахта) у співвідношенні як 1:1:0,5.

Результати проведених розрахунків представлені в таблиці 1.

Запропонована білкова композиція з тваринних білків плазми крові, казеїнату натрію та маслянки є збалансованою за амінокислотним складом

Таблиця 1– **Рациональне співвідношення між білками плазми крові і казеїнатом натрію та пахти у співвідношенні 1:1:0,5.**

Назва амінокислоти	Амінокислотний склад, г/100 г білку					Амінокислотний скор, %
	Веро 75 PSC	казеїнат натрію	маслянка (пахта))	суміш білкова	FAO/WHO	суміш білкова
Вал	4,1	6,2	4,6	5,0	5,0	100
Іле	3,4	4,5	3,95	3,9	4,0	98
Лей	6,7	7,3	8,35	7,4	7,0	106
Ліз	5,7	7,4	7,1	6,7	5,5	122
Мет+цис	4,6	2,1	2,35	3,02	3,5	86
Тре	4,2	3,2	4,35	3,9	4,0	96
Три	1,2	1,2	7,95	3,45	1,0	345
Фен+тир	7,0	4,2	8,15	6,45	6,0	108
Сума	<b>36,9</b>	<b>36,1</b>	<b>46,8</b>	<b>39,82</b>	<b>36,0</b>	1061

**УДК 331.101.6:637.5**

## **42. АУТСОРСИНГОВИЙ ПІДХІД ДО УДОСКОНАЛЕННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ**

**О.І. Драган**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Одним із напрямків отримання конкурентних переваг підприємством м'ясопереробної галузі є впровадження аутсорсингу з метою покращення бізнес-процесів. Аналіз стану та проблем забезпечення економічної стійкості