

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**III МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Інноваційні технології та перспективи
розвитку м'ясопереробної галузі»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 жовтня 2022р.

КИЇВ НУХТ 2022

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.–К.:НУХТ,2022р.–166с.

ISBN978-966-612-285-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій і присвячена 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку харчової промисловості та крафтових виробництв, зокрема в м'ясопереробній галузі та переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясопереробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини та продукції в харчовій галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ, регіональних крафтових і високопродуктивних виробництв для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності та екотуризму.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції, інновації, перспективи м'ясопереробної галузі та харчових виробництв різної продуктивності в сфері гостинності та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол № 3 від «27» жовтня 2022р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN978-966-612-285-1

© НУХТ, 2022

Через стрімке зростання цін на м'ясо та низьку купівельну спроможність населення найбільшим попитом користуються більш дешеві види м'яса, зокрема м'ясо птиці (курка) та субпродукти, друге місце по споживанню посідає свинина, третє яловичина, яка має найвищу вартість. Так, за даними платформи Укрінформ, половина з 2 млн тонн загального фонду споживання м'яса – це птиця, свинина становить 37% фонду споживання, яловичина – 13% [4].

Висновки. Визначені тенденції розвитку вітчизняного ринку м'яса говорять про тиск негативних факторів на м'ясопереробну галузь. Тому, для стабілізації ситуації важливо стимулювати виробництво м'яса та м'ясопродуктів, через механізми державної підтримки галузі, впровадження інноваційних та ресурсозберігаючих технологій, збільшувати асортимент та вдосконалювати якість продукції, впроваджувати світові стандарти виробництва. Також, важливо зауважити, що м'ясопереробна галузь функціонує в умовах значної кількості регуляторних актів, частина з яких є не актуальними такими, що не відповідають діючому законодавству. При цьому вони охоплюють проблем які існують на ринку. Отже, ринок м'яса функціонує в складних політичних та економічних умовах необхідно вживати низку заходів, спрямованих на активізацію та підтримку вітчизняного виробництва.

Література

1. Аналіз ринку м'яса свіжого та субпродуктів в Україні. 2020 рік <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasa-svezhego-i-subproduktov-ukrainy-2020-god-1> (дата звернення: 07.10.2022).
2. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 07.10.2022).
3. Аналіз ринку свіжого м'яса в Україні. 2022 рік <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-svezhego-myasa-v-ukraine-2022-god-1> (дата звернення: 07.10.2022).
4. Українські виробники повністю забезпечують внутрішній ринок м'ясної продукції — Мінагрополітики <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3572035-ukrainski-virobniki-povnistu-zabezpecuut-vnutrisnij-rinok-masnoi-produkcii-minagropolitiki.html> (дата звернення: 07.10.2022).

УДК 637.521:613.292

80. ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТИВ У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

Желева Т.С., к.т.н.,

Державного біотехнологічного університету (ДБТУ), м. Харків, Україна

Вступ. Виробництво заморожених м'ясних напівфабрикатів займає значну частку у м'ясопереробній промисловості нашої країни. Національні особливості культури харчування обумовлюють орієнтування ринку на виробництво м'ясних напівфабрикатів в тістовій оболонці, зокрема пельменів і вареників.

Актуальність теми. При виробництві заморожених м'ясних напівфабрикатів існує необхідність збереження якості та стабілізації структури м'ясних систем, особливо січених, шляхом застосування добавок, що зменшували б вплив низьких температур процесу заморожування та регулювали б консистенцію виробів. А відношення населення до здорового харчування вимагає, щоб дані добавки мали позитивний вплив на організм люди. Рішення цієї проблеми можливе шляхом застосування харчових добавок рослинного походження, які мають широкий спектр функціонально-технологічних властивостей. До таких добавок належать харчові волокна, що мають високу біологічну і фізіологічну активність, а також проявляють вплив на структурно-механічні властивості готового виробу.

Розробці технологій м'ясних напівфабрикатів із харчовими волокнами присвячено багато робіт, однак різноманіття харчових волокон вітчизняного та зарубіжного виробництва на

ринку України потребує системних досліджень для окремих видів волокон.

Матеріали та методи. Метою дослідження стало визначення впливу харчових добавок рослинного походження, зокрема харчових волокон, на функціонально-технологічні властивості заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці. Предметом дослідження були заморожені м'ясні напівфабрикати у тістовій оболонці та чотири види харчових волокон (Citri-Fi, Нессе, Potex, ВіаФайбер WF1000). Вплив харчових волокон на функціонально-технологічні властивості заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці встановлювали за показниками: масова частка вологи, вологозв'язуюча та вологоутримуюча здатність, жирутримуюча здатність, рН, гранична напруга зсуву, вихід, органолептична оцінка.

Результати та обговорення. Результати дослідження показали позитивний вплив усіх видів харчових волокон на функціонально-технологічні властивості зразків. Вихід зразків збільшувався на 12...15% при використанні харчових волокон. Найбільш високі значення цього показника відзначені у зразків із Citri-Fi, Нессе і Potex.

Враховуючи вищезазначене, особлива увага була приділена впливу харчових волокон на органолептичні показники. У замороженому стані всі зразки мали однакові характеристики, що повністю відповідали вимогам нормативних документів. Після термічної обробки найкращими показниками характеризувалися зразки з Citri-Fi; зразки з ВіаФайбер – занадто щільною та несоковитою консистенцією; зразки з Нессе – нерівномірністю за кольором, що ймовірно пов'язано з нерівномірним розподілом волокон в м'ясній системі; зразки з Potex – стороннім присмаком та фаршем, що дуже сильно відійшов від стінок тістової оболонки.

Висновки. Результати проведених досліджень дозволили відзначити харчові волокна Citri-Fi. Вважаємо перспективним подальший напрям робіт з розробки нових рецептур заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці із використанням у їх складі волокон Citri-Fi, що надасть можливість розширити асортимент високоякісної і конкурентоспроможної м'ясної продукції із заданими властивостями.

УДК 664.92/94

81. ВИКОРИСТАННЯ БІОАКТИВОВАНОГО НУТУ У ВИРОБНИЦТВІ ІННОВАЦІЙНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

С.А. Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій, (НУХТ) Київ, Україна

Вступ. Зернобобові культури відіграють важливу роль у харчуванні людини. Їх використовують безпосередньо для приготування страв, а також продукти їх перероблення борошно, крупку - застосовують у харчовій промисловості.

Хоча площі на вирощування зернобобових культур значно менші ніж для зернових, однак для значної частини населення світу, особливо в країнах, що розвиваються, зернобобові є основним харчовим продуктом. Відомо, що використання зернобобових культур у харчовій індустрії світу дозволяє задовольнити потребу людей в білку більш як на 16 %

Актуальним питанням є включення рослинної сировини до складу м'ясних продуктів, це дозволить збагатити їх цінними мікро- та макронутрієнтами: білковими речовинами, харчовими волокнами, вітамінами та фенольними сполуками, мінеральними речовинами тощо. Саме тому прогресивним напрямком у більшості розвинених країн світу є збагачення м'ясних продуктів зерновими та бобовими культурами, які є джерелом білка.

Нут (*Cicer arietinum* L.) – давня культура, яка досить поширена в багатьох країнах Європи, Азії та Африки і скрізь використовується як харчова рослина. Білки бобів нуту мають високу харчову цінність, за вмістом важливих незамінних кислот – метіоніну та триптофану переважають решту бобових культур.

Хімічний склад нуту включає до 8% жиру, 2...7% клітковини, 50...60% вуглеводів,