

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**IV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 вересня 2023р.

КИЇВ НУХТ 2023

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– 124 с.

ISBN 978-966-612-298-1

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення виставки технологій для харчової промисловості Inprodmash & Upravovka.

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 продукціїв м'ясо і молокопереробної 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 виробництв різної продуктивності.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденційрозвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей , крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ 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 впровадження інновації нормативного регулювання харвоих виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей та розроблення нішової продукції для HoReCa в туризмі в Україні та світі.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від«28» вересня 2023р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-298-1

© НУХТ, 2023

Можна записати рівняння електричної аналогії моделі бінгамівського середовища:

$$I = 314 \cdot U \cdot C + \frac{U}{R + X_L}, \quad (4)$$

де R - електричний опір елемента Ома; C - ємність; U - напруга, В; X_L - електричний опір елемента Генрі.

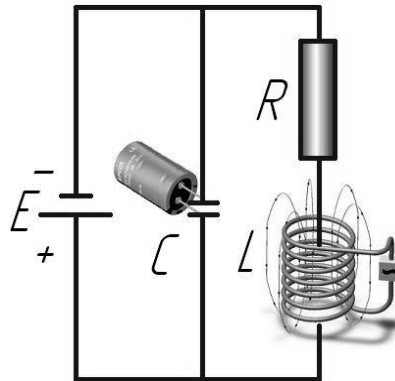


Рис. 3 – Електричний аналог механічної реологічної моделі ковбасного фаршу при різанні

Застосування електричних моделей спрощує дослідження пружньо-в'язко-пластичних властивостей м'ясопродуктів при їх подрібненні та змішуванні.

Висновок. М'ясна сировина, що має однаковий хімічний склад, але різну ступінь подрібнення, володіє різними значеннями структурно-механічних характеристик (СМХ) і якісними показниками фаршів та готових виробів.

Проведений аналіз шнекових подрібнювальних машин дозволив намітити напрямки їх удосконалення: отвори у вихідних ґратках повинні бути нахиленими до площини різання і виконаним у вигляді конусів або сопел; приймальні ґратки повинні мати живий переріз, що збільшується по ходу обертання ножів; тиск на контактні ґраток і ножів повинен бути оптимальним для виключення руйнування сировини.

Машини для тонкого подрібнення поділяють за принципом роботи різального механізму. Подрібнювачі, що працюють за схемою «ніж — ґратка», порівняно прості за конструкцією, компактні. Однак при їх використанні спостерігається підвищене нагрівання подрібненого продукту за рахунок тертя ножів і ґратки, різальний механізм швидко спрацьовується і метал потрапляє у фарш. Колоїдні млини також спричиняють перегрівання фаршів і коагуляцію білків. Ножові подрібнювачі обладнані великою кількістю серпоподібних ножів, розміщених у нерухомому циліндричному корпусі. Загальний недолік цих подрібнювачів — значні витрати часу на переточування ножів.

Література

1. Сухенко В.Ю. Електричні реологічні моделі м'ясних продуктів [Текст] / В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко / Науково-практичний журнал «Продовольча індустрія АПК» № 5 2012, ПП «Паралель» С. 18-20.

УДК 637.521

Желева Т.С., к.т.н.,

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

59. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ У СКЛАДІ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

Вступ. Сьогодні споживач все частіше віддає перевагу низькокалорійним продуктам харчування, слідкує за своїм здоров'ям і тим самим збільшує попит на дієтичні продукти харчування та продукти зі збалансованим складом поживних речовин. В м'ясних продуктах

тенденція здорового харчування тісно пов'язана зі зниженням вмісту жиру та збільшенням частки білків.

Актуальність теми. Підприємствами м'ясної промисловості випускається великий асортимент ковбасних виробів, в якому значну частку займають напівкопчені ковбаси. Ковбасні вироби і копченості мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясопереробній галузі.

В умовах ринкової економіки особливо важливим є випуск і забезпечення населення конкурентоспроможними продуктами харчування, які б користувались стабільним попитом у населення, задовольняли потреби особливих категорій покупців – дітей і людей з різними захворюваннями. Тому, з урахуванням сучасних вимог економічної ситуації в Україні, доцільно раціонально використовувати весь сировинний потенціал м'ясопереробної галузі, комбінувати різні види м'ясної сировини, розробляти і впроваджувати нові рецептури, які будуть збалансовані за вмістом білків, жирів і вуглеводів, що дасть змогу покращити і збільшити випуск якісної готової м'ясної продукції, у тому числі ковбасних виробів.

Матеріали та методи. Метою дослідження стало визначення перспектив та шляхів використання нетрадиційних видів м'ясної сировини у складі напівкопчених ковбас. Предметом дослідження були напівкопчені ковбаси, сировина та матеріали необхідні для їх виробництва, нетрадиційні види м'ясної сировини (оленина, кролятина, м'ясо качки, м'ясо індички, м'ясо страуса та м'ясо нутрій). Дослідження базувались на аналітичних та експериментальних дослідженнях, у т.ч. функціонально-технологічних.

Результати та обговорення. На підставі аналітичних досліджень встановлено, що за хімічним складом деякі види м'ясної нетрадиційної сировини істотно не відрізняються від м'яса сільськогосподарських тварин, однак мають деякі особливості, які надають їм високої харчової та біологічної цінності, тому м'ясна нетрадиційна сировина, зокрема оленина, кролятина, м'ясо качки, м'ясо індички, м'ясо страуса та м'ясо нутрій, представляє дуже великий інтерес для виробництва напівкопчених ковбас.

Під час експериментальних досліджень доведено, що використання даних видів м'ясної сировини дозволить збільшити кількість білка у готовому продукті та зменшити його калорійність. А така сировина як м'ясо качки дозволить збагатити готовий продукт мононенасиченими та поліненасиченими жирними кислотами. Проведені дослідження функціонально-технологічних показників ковбас свідчать про стабільність даних показників, а органолептичні показники виробів відповідають вимогам нормативної документації.

Висновки. Результати проведених досліджень дозволили розробити проекти рецептур шести нових асортиментних одиниць напівкопчених ковбас, а їх використання підприємствами галузі дозволить розширити асортимент даного виду ковбас та дозволить отримати продукцію високої якості з раціональним використанням сировинних ресурсів країни.

УДК 637.5

Коротка Ю.Т., студентка, Пасічний В.М., д.т.н., професор

Національний університет харчових технологій, (НУХТ, м.)Київ, Україна

60. БІЛКИ ТА АМІНОКИСЛОТИ В М'ЯСНИХ СНЕКАХ: ВПЛИВ НА СПОРТСМЕНІВ ТА АКТИВНИХ ЛЮДЕЙ

Вступ. М'ясні снеки — це сушені м'ясні, тонкі, нарізані шматочками м'яса, приправлені спеціями, так звані джерки, м'ясні чіпси, соломка, нагетци, мікс салямі, білтонг, строганина. М'ясні снеки традиційно виготовляють з м'яса свинини, яловичини, птиці, конини, оленини баранини. Білки та амінокислоти, які входять до їх складу є ключовими компонентами харчування для спортсменів та активних людей. Вони відіграють важливу роль у підтримці м'язової маси, відновленні після фізичних навантажень та загалом впливають на фізичну продуктивність.

Матеріали та методи. В роботі використано аналіз літературних джерел.

Результати. Білки є важливими компонентами раціону для спортсменів та активних людей.