

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE



FOOD ADDITIVES. HEALTHY MAN AND HUMAN PATIENT DIET

**PROCEEDINGS OF
X INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE**

November 10, 2023

Prague - 2023

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND
TRADE

**FOOD
ADDITIVES.
HEALTHY MAN
AND HUMAN
PATIENT DIET**

PROCEEDINGS OF

X INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
INTERNET
CONFERENCE

November 10, 2023

ISBN 978-966-385-391-8

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2023

Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of X International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2023, 214 p.

The collection contains proceedings of X International scientific-practical internet conference "Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet", the topics of which contain a wide range of issues related to the development of technologies for special and functional products. The materials cover the areas and problems of using food supplements to ensure a healthy lifestyle, in medicine, sports, agriculture, ensuring their quality and safety.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-heathy>

Multilanguage edition

Passed for printing 10.11.2023

Circulation 50 copies

ISBN 978-966-385-391-8

OKTAN PRINT s.r.o.

5.května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 30. publikací

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible
for the content of the reports.

© Mykhailo Tuhon-Baranovskyi Donetsk National University
of Economics and Trade, 2023

© Oktan-Print s.r.o., 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І
ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

**ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.
ХАРЧУВАННЯ
ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ
ЛЮДИНИ**

МАТЕРІАЛИ

**X МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

10 листопада 2023 року

Прага–2023

ПЕРЕДУМОВИ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У СКЛАДІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Желєва Т. С., канд. техн. наук, доцент

Щербак К. О., здобувач вищої освіти

Державний біотехнологічний університет, м. Харків

Сьогодні в Україні та і в світі загалом, споживач все частіше слідкує за своїм здоров'ям та харчуванням, й тим самим віддає перевагу продуктам зі збалансованим складом поживних речовин. Дана тенденція обумовлена розвитком так званих хвороб цивілізації, викликаних неправильним харчуванням, що також дуже гостро ставлять питання про корисність харчових продуктів. Так, однією з головних проблем, що стоять перед виробниками в наш час, це забезпечення населення якісними продуктами харчування. Оскільки саме, харчування є одним з найважливіших факторів, що має основний вплив на здоров'я, працездатність, стійкість організму до впливу екологічно шкідливих чинників, активність і тривалість життя людини.

Перехід на маловідходну переробку сировини, надходження м'яса з низьким хімічним складом та функціонально-технологічними властивостями, установка нового технологічного обладнання, потреба в конкурентоспроможній продукції, а також інші причини зумовлюють необхідність постійного оновлення асортименту за рахунок розробки рецептур і технологій м'ясопродуктів нових видів. Асортимент, структура і їх склад зазнають значних змін відповідно до вимог науки про харчування, положення про концепцію здорового харчування і економічного стану суспільства.

Успіх сучасних технологій м'ясопереробної галузі залежить від якісних показників і привабливого зовнішнього вигляду продукту, його відповідності звичкам і національним традиціям суспільства. Вирішити це завдання можуть натуральні харчові добавки, що володіють високою харчовою та біологічною цінністю, поліпшують зовнішній вигляд, консистенцію, ніжність, соковитість, смак і аромат готового м'ясного продукту, а також забезпечують стабільність його якості впродовж транспортування та зберігання.

Тож, концепція сучасної переробки м'ясної сировини включає в себе створення технології комплексної обробки сировини під потреби ринку. В основу нових технологій покладено якість за хімічним і морфологічним складом, за органолептичними показниками та харчовою цінністю, за технологічними і структурно-механічними властивостями, а також збільшення терміну зберігання продукту.

Таким чином можна дійти висновку, що в сучасній м'ясопереробній галузі знаходять застосування різні способи поліпшення якості харчових продуктів і вдосконалення технологічного процесу. Тому, розробка і виробництво м'ясних продуктів з натуральними харчовими добавками сьогодні є новим пріоритетним напрямом сучасної м'ясопереробної галузі, що становить науковий і практичний інтерес.