

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

присвячена 140-ій річниці
Національного університету харчових технологій

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 вересня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2024р. – 131 с.

ISBN 978-966-612-336-0

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення днів харчової промисловості Inprodmash & Ураковка та святкування 140-ї річниці Національного університету харчових технологій.

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 продукції в м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції різних сфер ринку споживання.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей, в тому числі крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харчових виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від «26» вересня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-336-0

© НУХТ, 2024

46	<i>Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Яковенко З.Р., НУХТ, Київ, Україна.</i> перспективи натуральних кольороформуєчих речовин у якості антиоксидантів у м'ясних продуктах	66
47	<i>Юдіна Т.І., Серенко А.А., ДТЕУ. м. Київ, Україна</i> Способи зниження вмісту лактози у молочній сировині	67
48	<i>Онищенко В.М., Янчева М.О. ДБТУ, м. Харків, Україна,</i> Актуальність гармонізації державних стандартних до кишкової сировини	69
49	<i>Усатенко Н. Ф., к.т.н., Козій Т.В. Університет Григорія Сковороди в Переяславі, м. Переяслав, Україна, Бабкін В.М., ТОВ "Криогенсервіс" м. Київ, Україна, Пацера Н.М. ІПР НААН м. Київ, Україна.</i> Переваги використання МГС при пакуванні	71
50	<i>Чередніченко О.О., НУБіП України, м. Київ, Україна.</i> Тенденції і перспективи розвитку молочного скотарства в Україні	74
51	<i>Самілик М.М., Носик М.І., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Новий спосіб виготовлення вина із плодів шовковиці	76
52	<i>Холод А.М., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту м'ясних хлібів з використанням рослинних композицій	77
53	<i>Галенко О.О., Кушнір Б.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Функціональне м'ясо в сфері гостинності	79
54	<i>Батраченко О. В., ЧДТУ, м. Черкаси, Україна.</i> Вплив конструктивних особливостей емульсаторів на вихід і якість м'ясних емульсій	80
55	¹ <i>Герещук А.М., к.т.н.,</i> ² <i>Чугусвець О. А.,</i> ¹ <i>ПУЕТ, м. Полтава, Україна,</i> ² <i>НДВЦ харчової продукції ДП «Полтавастандарт-метрологія», м. Полтава, Україна.</i> Використання вторинної сировини при виробництві печінкового паштету	82
56	<i>Галенко О.О., Белінський О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ковбаски для грилювання з борошном чорнозерної пшениці та кукурудзяним молоком сухим	83
57	<i>Galenko O.O., Vorontsov M.M., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Prospects for the use of plant fibers in the production technology of functional foods	84
58	<i>Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Гнітько М.О., Юрко А.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив продуктів переробки насіння конопель на властивості комбінованих продуктів	85
59	<i>Radchenko N., Tselen B., Nedbailo A., Gozhenko L., IETN of Ukraine (IET), Kyiv, Ukraine.</i> Improving the quality of feed mixtures by rational use of the heat of extrusion	86
60	<i>Шевченко І.І., Тунік О.В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вивчення кріопротекторних властивостей функціональної сумішей в складі варених ковбасних виробів	88
61	<i>Пилипенко Л.М., Килименчук О.О., Пожіткова Л.Г., Хромова К.С., Ісаєва Д.Б., Кисльонко О.Г., ОНТУ, м.Одеса, Україна.</i> Моделювання композицій молочнокислих бактерій для м'ясної та біотехнологічної галузей промисловості	90
62	<i>Verbytskyi S., Minorova A., Patsera N., Kozachenko O., Nedorizanyuk L. (IFR NAAS, Kyiv, Ukraine, Muižniece-Brasava S., Latvia University of Live Sciences and Technologies, Jelgava, Latvia.</i> Necessary barrier properties of bio-based packaging materials for milk products	92
63	<i>Галенко О.О., Баланда А.Ю., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розширення асортименту сосисок з локальної сировини	94
64	<i>Майстренко О., Пасічний В., Чечотенко В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ферментація м'ясної сировини для комбінованих нагетсів	95
65	<i>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Руденко В. Лініченко А., НУХТ, м. Київ, Україна</i> Обґрунтування використання пасти з ядер насіння гарбуза в рецептурі посічених м'ясних напівфабрикатів	96
66	<i>Самілик М.М., Цирулик Р.В., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Застосування гомогенізаторів високого тиску у виробництві збагаченого молока А2	97
67	<i>Галенко О.О., Сандрацький Т.А., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> М'ясо в сфері гостинності	98

можна виділити 4 види систем притискання ножів до решіток, які обумовлюють різні співвідношення параметрів «собівартість машини / стабільність якості емульсій».

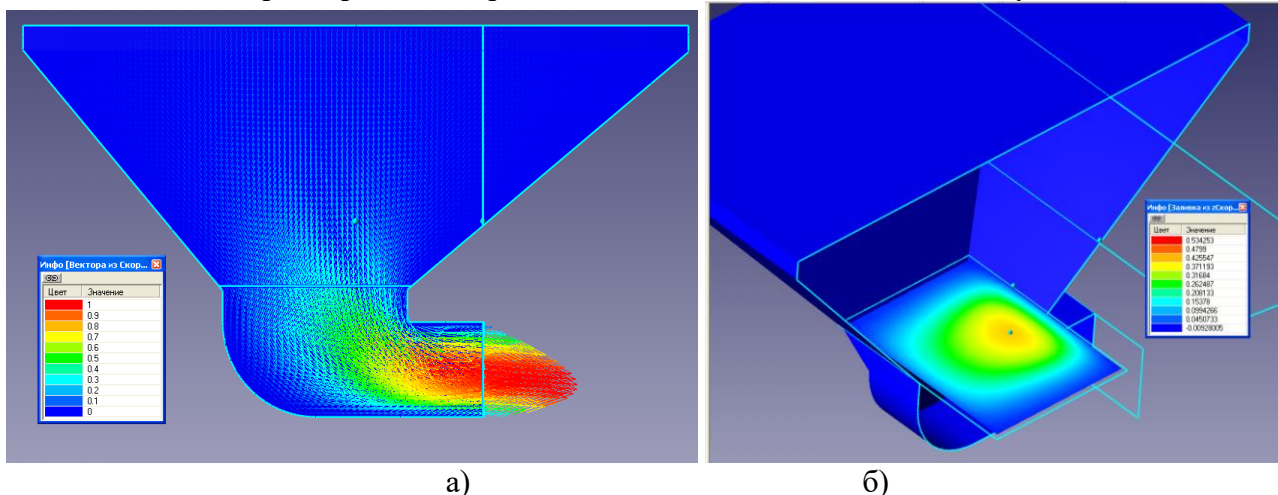


Рисунок 2 - Результати чисельного моделювання процесу витікання сировини з бункеру емульсатора із горизонтальним ножовим валом: а - швидкість сировини у вертикальному перерізі, $\cdot 10^{-2}$ м/с; б - вертикальна швидкість сировини, горизонтальний переріз бункеру, $\cdot 10^{-2}$ м/с

Висновок. На основі комплексу проведених досліджень розроблено пропозиції із вдосконалення вузлів емульсаторів, які захищені патентом на винахід і патентом на корисну модель. Вироблено рекомендації щодо оптимальних варіантів використання емульсаторів різних марок.

УДК 631.57:637.52

¹Геречук А.М., к.т.н., ²Чугуєвєць О. А.,

¹Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ), м. Полтава, Україна

²Науково-дослідний випробувальний центр харчової продукції
ДП «Полтавастандартметрологія», м. Полтава, Україна

55. ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ

Вступ. Активний розвиток сегменту крафтових (ремісничих) виробництв харчових продуктів та налагодження їх ефективної співпраці з закладами ресторанного господарства і локальними туристичними об'єктами, сприяє економічному розвитку громад, соціальному благополуччю, раціональному використанню ресурсів і розширенню асортименту натуральної корисної продукції [1]. Проте крафтові технології потрібно впроваджувати на засадах екологічності та мінімізації відходів.

Актуальність теми. Важливим завданням сьогодні є розробка технологій продукції з використанням відходів крафтових виробництв (зокрема макухи від виготовлення крафтових олій, сироватки від сироварень, пивної дробини від browарень, тощо), адже мініпідприємства не мають фінансової і технічної змоги переробляти цю високоцінну в харчовому відношенні вторинну сировину. Тому, метою роботи було дослідити можливість використання вторинної сировини від крафтового олійного виробництва для виготовлення печінкового паштету. Було визначено харчову цінність різних крафтових макух та печінки нутрії, яку використовували в якості основної сировини при виготовленні паштету.

Матеріали та методи. Предметами дослідження були охолоджена печінка нутрії, вирощеної у фермерському господарстві, та крафтові макухи (з насіння гарбуза, коноплі та чорного кмину від сімейної майстерні сиродавлених олій «Divo Maslo»). Використано стандартизовані методи досліджень тваринної і рослинної сировини.

Результати та обговорення. Проведено визначення вмісту білків, жирів, вуглеводів та мінерального залишку. Результати представлені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Харчова цінність сировини для печінкового паштету

Показники	Печінка нутрії свіжа	Макуха з насіння		
		гарбуза	коноплі	чорного кмину
Масова частка білків, %	16,57	48,31	29,87	26,29
Масова частка жиру, %	6,21	24,28	9,90	28,13
Масова частка вуглеводів, %	0,87	16,68	47,09	35,62
Масова частка золи, %	1,58	2,56	2,95	2,31

Визначено, що печінка нутрії містить 16,57 % білків та 6,21 % жиру. Найвищий вміст рослинних білків був у макусі гарбуза (48,31 %). Аналізуючи вміст жирів можна підтвердити, що у крафтових макухах гарбуза і кмину чорного залишається значна кількість ліпідів (в межах 24...28 %), які не піддавалися нагріванню в процесі олієвиробництва, тому зберігають максимальну кількість корисних речовин. Найвищий вміст вуглеводів був у макусі коноплі (47,09 %), що пояснюється зокрема значним вмістом оболонки.

Висновок. Результати досліджень свідчать, що за рахунок обґрунтованого комбінування печінки нутрії та крафтових макух, можна отримати паштети зі збалансованим вмістом білків, жирів і вуглеводів, на що будуть спрямовані подальші дослідження.

Література

1. Колодяжна В. Маркетинговий аналіз вітчизняного ринку крафтової аграрної продукції // Вісник Сумського націон. аграрного ун-ту. 2023. Вип. 1 (93). С. 22-27.

УДК 637.5

Галенко О.О. к.т.н., доцент, Белінський О.В. магістрант

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

56. КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЮВАННЯ З БОРОШНОМ ЧОРНОЗЕРНОЇ ПШЕНИЦІ ТА КУКУРУДЗЯНИМ МОЛОКОМ СУХИМ

Вступ. Інноваційні підходи до виробництва харчових продуктів, що включають використання нетрадиційних видів сировини, набувають все більшого поширення у світовій харчовій промисловості. Це обумовлено не лише бажанням виробників створити унікальні продукти з покращеними харчовими властивостями, але й потребою відповідати зростаючим вимогам споживачів щодо здорового харчування та екологічної відповідальності. Одним з таких інноваційних продуктів є ковбаски для грилювання з додаванням борошна чорнозерної пшениці та кукурудзяного сухого молока.

Актуальність теми. Чорнозерна пшениця є стародавнім сортом пшениці, що характеризується темним кольором зерна та високим вмістом поживних речовин. Цей вид пшениці містить більше білка, клітковини та антиоксидантів у порівнянні з традиційними сортами. Також чорнозерна пшениця багата на вітаміни групи В, Mg, Fe та інші мінерали.

Матеріали та методи. Використання борошна з чорнозерної пшениці в ковбасному виробництві має кілька переваг: підвищення харчової цінності завдяки високому вмісту білка та клітковини. ковбаски з додаванням чорнозерної пшениці мають покращений амінокислотний склад та сприяють довготривалому відчуттю ситості; борошно чорнозерної пшениці додає ковбаскам легкий горіховий присмак та щільнішу структуру, що робить їх ідеальними для грилювання.

Результати та обговорення. Кукурудзяне сухе молоко є відносно новим продуктом у харчовій індустрії, яке отримують шляхом сушіння кукурудзяного соку. Воно має приємний солодкуватий смак і багате на харчові волокна, протеїни та мікроелементи, такі як калій, кальцій та фосфор. Додавання кукурудзяного сухого молока до ковбасок для грилювання також має свої переваги: кукурудзяне молоко додає ковбаскам додаткові протеїни та харчові волокна, що покращує їхній поживний склад і робить продукт більш збалансованим; солодкуватий смак кукурудзяного молока гармонійно доповнює м'ясо, створюючи новий смаковий букет, який може стати "родзинкою" продукту; сухе кукурудзяне молоко сприяє