

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

24 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 156 с.

ISBN 978-966-612-243-1

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, спільно з журналом «Мясной бизнес», Інститутом продовольчих ресурсів, НААН України, ТОВ «АККО Інтернешнл»

Проведення конференції направлене на обговорення питань розвитку ресурсів м'ясо переробної галузі, впровадження інноваційних технологій на м'ясопереробних підприємствах, обміну думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, налагодження шляхів співпраці наукових установ з м'ясопереробними підприємствами.

В програмі і матеріалах конференції представлено світовий та регіональний ринок м'ясної галузі, тенденції, інновації, перспективи його розвитку, аналіз нормативного регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса, актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі, використання нетрадиційної сировини в технологіях продуктів галузі, інноваційні технології перероблення допоміжної, кормової і технічної сировини галузі, складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі.

*Рекомендовано Науково технічною радою НУХТ
Протокол №1 від «24» вересня 2020 р.*

© НУХТ, 2020

Україна Удосконалення технології м'ясопродуктів з використанням екстракту з лушпиння цибулі

- 8 **Арич М.І.**, *НУХТ, м.Київ, Україна.* Дослідження впливу страхування та інфляції на економічний розвиток та безпеку продовольчого ринку 37
- 9 **Борсолюк Л.М., Войцехівська Л.І., Вербицький С.Б., Шелкова Т.В.** *Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна.* Нова рецептура функціонального м'ясного паштету для дітей дошкільного та шкільного віку 38
- 10 **Поварова Н.М.**, *ОНАХТ, м. Одеса, Україна.* Проблема простежуваності м'ясної продукції на м'ясопереробних підприємствах України 41
- 11 **Копитець Н.Г.¹, Волошин В.М.²**, ¹*ННЦ «ІАЕ», м. Київ, Україна,* ²*ННЦ 44 «ІЗ НААН», смт. Чабани, Україна.* Основні тенденції вітчизняного ринку м'яса 44
- 12 **Ощипок І. М.**, *ЛТЕУ, Львів, Україна.* Застосування рослинної вичавки для виробництва м'ясопродукту функціонального призначення 46
- 13 **Крижова Ю.П., Дузенко Г.І.**, *НУБіП України, м. Київ, Україна* 48
Котлети оздоровчого харчування
- 14 **Горішний П.О., Пасічний В.М., Топчій О.А.**, *НУХТ, м. Київ, Україна.* 49
Виробництво білково-жирових емульсій з використанням біомодифікованих субпродуктів
- 15 **Солецька А.Д., Геврик В.В., Капрельянц Л.В.**, *ОНАХТ, м. Одеса, Україна.* 51
Захисне їстівне плівкоутворювальне покриття для заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса курятини
- 16 **Гащук О.І., Москалюк О.Є., Рибальченко Д.** *НУХТ, м. Київ, Україна.* 54
Дослідження біологічної цінності варених ковбас з використанням продуктів переробки крові
- 17 **Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Трибух Ю.В.**, *ДВНЗ «ХДАЕУ», м.Херсон, Україна* 55
Оптимізація рецептурного складу фаршу за рахунок використання нетрадиційної сировини
- 18 **Большак Ю.В., Маринін А.І., Штепа Д.В., Святненко Р.С.**, *НУХТ, м. Київ, Україна.* 57
Оброблення питної води безреагентним електрохімічним методом
- 19 **Копилова К.В., Вербицький С.Б., Козаченко О.Б., Вербова О.В., Пацера Н.М.** *Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна.* 58
Перспективи використання рентгенівських детекторів сторонніх включень у м'ясній промисловості
- 20 **Ratyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M.**, *ОНАФТ, Odessa, Ukraine.* 61
Use of summer savory as a preservative in meat products
- 21 **Страшинський І.М., Пасічний В.М., Гречко В.В.**, *НУХТ, м. Київ, Україна.* 62
Перспективи використання псиліму для виробництва м'ясопродуктів
- 22 **Сукманов О.В., Супрун А.В.**, *СНАУ, м.Суми, Україна* 64
Пролонгація строків зберігання м'ясних продуктів шляхом включення в їх рецептуру екстракту лушпиння цибулі
- 23 **Strashynskiy I.M., Pasichnyi V.M., Omelchenok I.A.**, *NUFT, Kiyv, Ukraine.* 66
Characteristics of polyamide covers for sausage production
- 24 **Ряполова І.О.**, *ХДАУ, м. Херсон, Україна.* 67
Ветеринарно-санітарні вимоги до гігієни отримання м'яса

УДК 637.5.03

Patyukov S.D., Ph.D., **Fugol A.G.**, student of "master" degree program, **Palamarchuk A.S.**, Ph.D., **Kushnirenko N.M.**, Ph.D.

Odessa National Academy of Food Technologies (ONAFТ), Odessa, Ukraine

20. USE OF SUMMER SAVORY AS A PRESERVATIVE IN MEAT PRODUCTS

Summer savory (lat. *Satureja hortensis* L.) is an herb belonging to the *Lamiaceae* family. It has long been used as a spice, as a remedy, and also as a food flavoring agent. It contains flavonoids, phenolic compounds, tannins, acids, gums, mucus and other biologically active components. It has been experimentally proven that the summer savory has analgesic, hepatoprotective, anti-inflammatory and anticancer effects, which is of interest to the pharmaceutical industry. In addition, savory extracts and essential oils contain antioxidant, antimicrobial, antiparasitic, pesticidal, and fungicidal effects.

It was found that savory extract enhances the antimicrobial properties of a 40% alcohol solution against *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and *Candida albicans*. The main antimicrobial components of savory are carvacrol, thymol, n-cymene, a-pinene, b-pinene, sabinene, camphene, miocene.

The food industry actively uses various kinds of preservatives. Today, the market demands from manufacturers products that have long shelf life, therefore, many products contain additives in their composition that allow to prolong shelf life and prevent the product from microbial spoilage or oxidative processes.

The use of extracts and oils of summer savory will not only affect the rate of spoilage, but will also give a pleasant aroma to the spice, as well as improve the biological value of food products due to the biologically active components contained in the plant.

To study the antimicrobial properties of the aqueous extract of savory in meat products, minced semi-fat pork chopped on a meat grinder with a mesh diameter of 6 mm was taken. To the thoroughly mixed minced meat with the presence of 25...30% of adipose tissue an aqueous extract was added in the amount of 1, 2 and 5% of the mass of the minced meat. The samples were stored at a temperature of +2...+4°C and a relative humidity 65...75%.

The organoleptic evaluation of the freshness of the minced meat showed that after 72 hours the first signs of microbial spoilage appeared in the sample with 1% savory extract. After 96 hours of the experiment, spoilage appeared in the second sample with an extract content of 2% by weight. On the fifth day of the experiment, a sample with an extract content of 5% by weight of minced meat began to show signs of microbial spoilage. At second stage of investigation we used ethanol extracts that had a more pronounced effect on the growth of microorganisms, and, consequently, on the shelf life of food products, but in the technology of meat products use of ethanol is not desirable due to many reasons. Thus, the decision was made to use aqueous extracts of savory, partially or completely replacing pure water.

Conclusions

Compared to standard minced meat samples, the samples with the addition of the aqueous extract showed better results in terms of the growth of microorganisms as well as organoleptic. Based on this information, we can consider summer savory as a plant that can be used in food production as a natural preservative.

Literature

1. Yazici, M., Duman, G., Aslan, I. The antifungal activity of liposomal ointment formulation of essential oil of *Satureja hortensis* L. *Current Opinion in Biotechnology*. 2011. №22, P. 108.
2. Котюк Л.А. Антимікробна активність етанольного екстракту *Satureja Hortensis* L. проти патогенних штамів мікроорганізмів. *Біологічний вісник МДПУ*. 2014. №3, С. 109-121.
3. Танская Ю.В., Клишина И.И., Попова О.И. Исследование антимикробного действия эфирного масла, водного и водно-спиртового извлечений из травы чабера садового *Satureja hortensis* L. *Науч. обозрение*. 2008. №1, С. 40-43.

**Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»**

24 листопада 2020 р.

Відповідальний за випуск В.М. Пасічний

Підп. до друку 20.11.20 р. Обл.-вид. арк. 12,06. Наклад 100 пр. Зам. №
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.