

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ**  
*(Україна)*  
**МОГИЛЬОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВА**  
*(м. Могильов, Республіка Білорусь)*  
**ПОЛЬСЬКА АКАДЕМІЯ ЗДОРОВ'Я**  
*(м. Жешув, Республіка Польща)*  
**ПРИРОДНИЧИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
*(м. Люблін, Республіка Польща)*  
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ**  
**МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ ІМ. С.З. ГЖИЦЬКОГО**  
*(Україна)*  
**ТЕРНОПІЛЬСЬКА ОБЛАСНА ОРГАНІЗАЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО СОЮЗУ**  
**НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ ІНТЕЛІГЕНЦІЇ**  
*(Україна)*

**Міжнародна науково-технічна конференція**  
**СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ХАРЧОВОЇ НАУКИ ТА**  
**ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Тези доповідей**

**8-9 жовтня 2015 р.**

**Тернопіль**

**2015**

УДК 001 + 664  
ББК 72  
С76

## ПРОГРАМНИЙ КОМІТЕТ

### Голова

**П.Ясній** - д.т.н., професор, ректор ТНТУ імені І.Пулюя

### Заступник голови

**Р.Рогатинський** - д.т.н., професор, проректор з наукової роботи ТНТУ імені І.Пулюя

### Члени програмного комітету

Покотило О.	Україна
Юкало В.	Україна
Кухтин М.	Україна
Луговий Б.	Канада
Вітенько Т.	Україна
J. Zięba	Польща
Мельничук С.	Україна
J. Napus	Польща
Шингарьова Т.	Білорусія
Арсеньєва Л.	Україна
Цісарик О.	Україна
Скапцов А.	Білорусія

### Меценати конференції:

- Чайківський І.А. – Корпорація «Агропродсервіс»;
- Крижовачук О.П. – ТОВ «Україна»;
- Романенко А.А. – ДП «Дінтер Україна Скала»;
- Собуцький О.М., Коваль О.Є. – ТОВ «Агробізнес»;
- Будь А.І. – ПП «Агроспецгосп»;
- Мамай О.В. – ПАТ «ТерА»;
- Джоджик Я.І. – ТОВ «Опілля»

С76            Стан і перспективи харчової науки та промисловості : матеріали міжнародної науково-технічної конференції. Тези доповідей (Тернопіль 8-9 жовтня 2015 року) / МОН України, ТНТУ імені Івана Пулюя – Тернопіль : Вид-во ТНТУ імені Івана Пулюя, 2015.- с.

УДК 001 + 664

ББК 72

СЕКЦІЯ ХАРЧОВА ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ

УДК: 628.16.086.2.097.6:637.52.035

Людмила Віннікова, Ксенія Пронькіна

Одеська національна академія харчових технологій, Україна

ВПЛИВ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ НА ПРОНИКНІСТЬ СОЛІ ПРИ СОЛІННІ М'ЯСА

Lydmila Vinnikova, Kseniya Pronkina

IMPACT OF ELECTRICALLY ACTIVATED WATER ON PERMEABILITY OF SALT DURING SALTING OF MEAT

Соління м'яса є однією з важливіших операцій при виробництві м'ясопродуктів. Існує багато способів здійснення цього процесу, але всі вони потребують тривалого часу. Це значно уповільнює процес виробництва цільном'язової продукції. Виробники зацікавлені у скороченні терміну соління шляхом інтенсифікації проникності солі у товщу м'язів. Існує безліч методів інтенсифікації, але вони потребують значних витрат на додаткове громістке устаткування та матеріали. Цей факт спонукає науковців всього світу шукати шляхи вирішення цього гострого питання.

У статті розглянуто можливий шлях для інтенсифікації процесу соління. У ході дослідження для зразків були виготовлені розсоли на основі питної водопровідної води – контрольний зразок і сумішей фракцій електроактивованої води – дослідні зразки. Концентрація солі у розсолах складала 10%. Соління проводили мокрим способом після тумблювання шматочків м'яса на протязі 40 хвилин. Відбір зразку для дослідження робили з центру шматка м'яса розмірами приблизно 7см×7см×7см. Результати дослідження представлені та на рисунку 1.

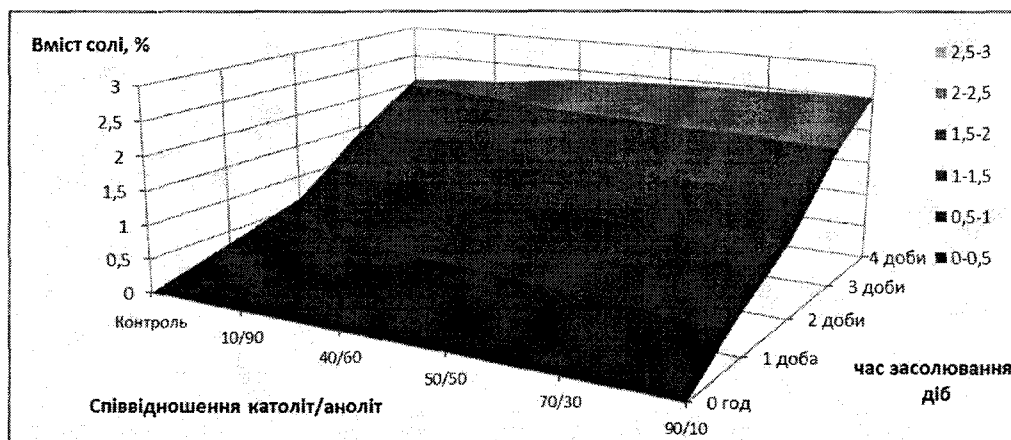


Рис. 1. Вплив електроактивованої води на швидкість засолювання м'яса

Виходячи з отриманих даних видно, що вміст солі в зразках із внесеними розсолами на основі електроактивованої води вище в порівнянні з контрольним зразком за однаковий проміжок часу. Вміст солі в експериментальних зразках підвищується зі збільшенням частки католіту у внесених співвідношеннях фракцій електроактивованої води. Це свідчить про більш глибоку дисоціацію молекул NaCl на іони у присутності католіта, що свідчить про більш інтенсивну активацію розчинів та підвищення їх хімічної активності. Отримані результати підтверджують можливість інтенсифікації процесу соління та зниження рецептурної кількості кухонної солі в технології м'ясопродуктів, що, в свою чергу, відкриває перспективу розробки нових продуктів здорового харчування.