

Міністерство освіти і науки України  
24-та секція за фаховим напрямом  
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»  
Наукової ради Міністерства освіти і науки України  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



## **VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та  
промислової біотехнології в контексті  
євроінтеграції"**

## **ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*5-6 листопада 2019 р.*

**Присвячена 135-річчю  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**КИЇВ НУХТ 2019**

**Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції:** Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – 451 с.

ISBN 978-966-612-230-1

Подано програму і тези матеріалів доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямів 24-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків, ознайомлення експертів харчової промисловості та промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси з отримання грантів для фінансування за кошти державного бюджету та їх спрямування на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців у світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ*  
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.

ISBN 978-966-612-230-1

© НУХТ, 2019

#### Секція 4.

##### Наукові проблеми

##### технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів

- 1 **Є.І. Гук, В.М. Іщенко, О.В. Кочубей-Литвиненко, М.В. Іщенко** 199  
Визначення співіснуючих форм Фосфору у молоці
- 2 **В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, С.О. Даньків, І.О. Рейтерович** 201  
Виділення попередників біоактивних пептидів з протеїнів казеїнового комплексу молока
- 3 **І.Г. Бабанов, О.І. Бабанова, В.М. Михайлов, І.В. Бабкіна, А.О. Шевченко, С.В. Прасол** 203  
Розроблення технологічного процесу виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів за умов ІЧ-ангрівання в газовому середовищі
- 4 **Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, О.В. Храпачов, Ю.В. Желуденко** 205  
Вплив упаковки на термін зберігання пастеризованих сосисок
- 5 **Н.М. Поварова, Н.О. Журба** 207  
Білкові добавки тваринного походження та передумови їх створення
- 6 **О.А. Карапута, Н.О. Бублієнко** 209  
Використання відходів птахофабрик у біоенергетиці
- 7 **Н.В. Божко, В.М. Пасічний, В.І. Тищенко, Д.В. Почтарьова** 211  
Виготовлення м'ясомістких посічених напівфабрикатів з екстрактом розмарину
- 8 **О.В. Кочубей-Литвиненко, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, А. Михалевич** 214  
Розробка нового виду морозива, збагаченого білком
- 9 **В.І. Тищенко, Н.В. Божко, В.М. Пасічний** 216  
Функціонально-технологічні показники м'ясомістких посічених напівфабрикатів з м'яса качки
- 10 **М.І. Філоненко, І.І. Шевченко** 219  
Використання трансклютамінази у виробництві реструктурованих шинкових виробів з яловичини
- 11 **О.О. Басс, Г.Є. Поліщук** 221  
Обґрунтування режимів фризювання сумішей морозива із заміниками цукру
- 12 **М.З. Паска, О.Б. Маслійчук** 223  
Експерес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною
- 13 **В.В. Гречко, І. М. Страшинський, В.М. Пасічний** 225  
Використання гелів з нетрадиційної сировини для виробництва м'ясних напівфабрикатів
- 14 **Т.В. Пшенична, О.В. Грек** 227  
Поліфенольний склад концентратів білково-ягідних
- 15 **І.М. Ощипок** 229  
Дослідження оболонок з антимікробним покриттям для варених ковбасних виробів

## 5. БІЛКОВІ ДОБАВКИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ТА ПЕРЕДУМОВИ ЇХ СТВОРЕННЯ

**Н.М. Поварова, Н.О. Журба**

*Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна*

Важливим завданням, що стоїть перед виробниками харчової продукції – є забезпечення усіх верств населення економічно доступними та якісними продуктами харчування, зокрема м'ясними, та надання цим продуктам максимальної функціональності.

Питання сталості технологічного процесу виробництва м'ясопродуктів необхідно розглядати взаємопов'язано з властивостями сировини, інгредієнтним складом продукції. Загальний дефіцит м'ясних ресурсів, значні об'єми м'яса нестандартної якості з низькими функціонально-технологічними властивостями (заморожене з довготривалим строком зберігання, підвищеним вмістом жирової і сполучної тканини, ознаками PSE і DFD) призводить до втрат м'ясних білків, мінеральних речовин і вітамінів.

Для повноцінного харчування населення потрібно вирішити проблему дефіциту білка, який сформувався через недостатній рівень його вживання. За даними статистики про рівень споживання в Україні біологічно цінних продуктів: м'яса та м'ясопродуктів становить лише 66% забезпечення норми, риби та рибопродуктів – 59%, молока і молокопродуктів – 52%, фруктів та овочів – 64% при одночасному високому рівні споживання хлібопродуктів, картоплі, яєць та олії [1]. Крім того, спостерігається низьке споживання продуктів тваринного походження.

Це обумовлено скороченням поголів'я худоби і птиці, що призводить до подорожчання сировини, та відхиленням якості м'ясної сировини, що значно ускладнює його переробку.

Аналіз останніх досліджень вітчизняних та іноземних науковців свідчить про можливість використання білків м'яса птиці з різних анатомічних частин як

гарного структуроутворювача та білкового наповнювача для ковбасного виробництва[3]. Особливу увагу в цьому напрямку викликає переробка вторинної сировини птахопереробної галузі, особливо колагеновмісної.

Традиційно, колагеновмісну сировину застосовують для виробництва желатину, клею, штучних шкір, дисперсій, покриттів для медичних цілей. Для отримання добавок для ковбасного виробництва подібної продукції існують унікальні технологічні прийоми, які дозволяють переводити основний білок сполучної тканини у розчини, дисперсії, гідролізати, з яких формують різні напівфабрикати [2].

У представленому дослідженні запропоновано використання колагеновмісної сировини, як побічного продукту птахопереробної галузі, в якості сировини для виробництва білоквмісних добавок тваринного походження із збереженням нативних властивостей колагену.

Передумовою подальшого перспективного дослідження є створення нових вітчизняних конкурентоспроможних білкових добавок тваринного походження з використанням ресурсощадних технологій, які за своїм складом та функціональними властивостями не поступатимуться дорогим закордонним.

### **Список літератури**

1. Поварова, Н., Мельник, Л. (2019). Розвиток системи простежуваності в м'ясній промисловості. *Scientific Works*, 82(2), 17-23.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v82i2.1157>.

2. KonstantinaKyriakopoulou, BirgitDekkers, Atze Janvan der Goot. Plant-Based Meat Analogues / [Sustainable Meat Production and Processing](#), 11 January 2019. - Chapter 6 - Pages 103-126

3. Prabhu, G. A. Utilization of Pork Collagen Protein in Emulsified and Whole Muscle Meat Products [Text] / G. A. Prabhu, D. R. Doerscher, D. H. Hull // *Journal of Food Science*. — 2004. — Vol. 69, № 5. — P. 388–392. doi:10.1111/j.1365-2621.2004.tb10703.x 5.