

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

ЗМІСТ

Тези оповідей пленарного засідання конференції

Андрій Панкратов , національний консультант <i>Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО).</i> Поточна ситуація на ринку м'яса України та світу	11
Бартковський І.І. , Асоціація українських виробників «Морозиво і заморожені продукти» (АУВМ і ЗП), м. Київ, Україна. Тренди розвитку українського ринку заморожених напівфабрикатів України в 2020 році	12
Віталій Башинський , координатор проекту ФАО (Продовольча і сільськогосподарська організація ООН), голова Громадської ради при Держпродспоживслужбі, консультант Міжнародної фінансової корпорації «ІФС». Через екран планшета не пообідаєш. Тому виробники та дистриб'ютори залишаються із роботою в будь-якому випадку	14
Світлана Кохан , провідний інженер науково-дослідного сектору стандартизації НДІ стандартизації ДП «УкрНДНЦ», Київ, Україна. Законодавство: практичні питання	17
Василь Пасічний , завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, НУХТ, м. Київ, Україна. Актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі	21
Любов Богачевська-Єнсен , Business development expert, Communication and Company Development Director, Польща. Екологічні інновації GOODVALLEY	23
Оксана Юрченко , президент Асоціації "Свинарі України", міжнародний консультант та координатор проектів ФАО. Яку свинину обирає вітчизняний споживач? Тренди ринку свинини в Україні	24
Владислав Малицький , собственник и руководитель «Марка Малицького» (Николаев), Україна. Робота м'ясопереробного підприємства в посткарантинний період: що змінилось та як оптимізувати діяльність виробників на регіональному ринку	26

Тези доповідей конференції

1	Patyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M., ONAFT, Odessa, Ukraine. Use of calendula flowers in semi-finished meat products	27
2	Strashynskiy I.M., Pasichniy V. M., Marynin A. I., Bozhenko L.P., NUFT, Kyiv, Ukraine. Modification of collagen-containing raw materials to improve nutritional value and functional properties	28
3	¹Бабанова О. І., ¹Бабанов І.Г., ²Михайлов В.М., ²Шевченко А.О., ²Прасол С.В., ²Дерваль М.М., ¹НУХТ, Київ, Україна, ²ХДУХТ, Харків, Україна. Розроблення експериментальних установок з електроконтактним нагріванням для дослідження процесів оброблення кулінарних виробів	29
4	Чернюшок О. А., Пасічний В.М., Шевченко І.Ю., Бірюк Ю.В., НУХТ, м. Київ, Україна. Розроблення напівфабрикатів з використанням рослинних добавок та молочних білків	30
5	Sorokina Y.S., Shevchenko I.I. NUFT, Kyiv, Ukraine. Development of technology of sausages with grape snail meat	32
6	¹Божко Н.В., ²Тищенко В.І., ³Пасічний В.М. ¹СДУ, Медичний інститут, Суми, Україна, ²СНАУ, Суми, Україна, ³НУХТ, Київ, Україна. Перспективи використання натуральних антиоксидантів у дитячому харчуванні	33
7	Сукманов В.О., Бурчак А.А., Бузуверя В. Р., ПДАА, м. Полтава,	35

UDC 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

1. USE OF CALENDULA FLOWERS IN SEMI-FINISHED MEAT PRODUCTS

Medicinal marigolds or calendula medicinal (lat. *Calendula officinalis*) is known as a medicinal plant that is used in folk and official medicine as a bactericidal and anti-inflammatory agent. Infusions, both alcohol-based and water-based, are used to treat gastrointestinal diseases, inflammatory processes of the liver, tonsillitis, as a choleric agent. It is also effective for burns, cuts, bruises by accelerating tissue regeneration processes.

To date, the effect of calendula on humans has not yet been fully studied. Relatively recently it became known that infusions and tinctures of flowers of this plant contribute to the restoration of the human liver. The carotenoids that it contains – from 6.55 to 8.39% in the petals, which have antioxidant activity – are also the provitamins A. Unfortunately, in the food industry, the use of medicinal plants as seasonings and spices is not common.

The addition of calendula to meat products can partially cover the required rate of anti-inflammatory and bactericidal substances in the human body, as well as prolong the shelf life of products and enhance a pleasant aroma and color to meat products.

A calendula flower contains flavonoids, carotenoids, triterpene saponins, tannins, organic resins, bitterness, mucus, traces of alkaloids, trace elements. It was experimentally found that calendula has antioxidant activity, is effective against a number of pathogens, especially staphylococci and streptococci.

In our work we used calendula flowers in the form of dried and crushed flowers as an additive for semi-finished meat products – sausages for grill. Effect on shelf life and on organoleptic properties was studied.

It was shown that addition of calendula flowers in an amount of 0.5%, 1% and 2% by the mass made it possible to prolong the shelf life of semi-finished meat products from 24 hours to 36, 48 and 72 hours respectively. In addition to functional efficiency, it brings economic efficiency. Extending shelf life minimizes the number of returns and, therefore, has a positive effect on profitability. Additionally, it is worth noting the effect of calendula supplements on the organoleptic characteristics of meat products.

The sample with the addition of 0.5% by weight calendula did not significantly differ in taste from the standard product. The sample with the addition of flowers of 1% by weight had a more pronounced aroma and taste, without harsh notes. The addition of 2% calendula resulted in an undesirable increase in aroma, which impairs the overall sensory score. The use of 1% dry flowers by weight of the product is optimal for chilled semi-finished meat products.

Due to the fact that it is prohibited to use such color fixers as sodium nitrite in semi-finished products, the products are gray. The oil-based marigold extract imparts a delicate orange color to the product and thus attracts more consumer attention. Calendula, like other spices, gives the products pleasant floral notes, a delicate, light aroma of an unusual spice.

Conclusions

A large number of water-, fat- and ethanol-soluble substances contained in calendula officinalis are of a significant interest to the food industry. Enrichment of meat products, as well as other food products, prolong their shelf life and fortifies them with bactericidal agents, antioxidants, fat-soluble vitamins and other valuable components.

Literature

1. Афанасьева П.В., Куркина А.В., Куркин В.А. Определение антимикробной активности экстрактов цветков календулы. *Фармация и фармакология*. 2016. № 2, С. 60-70.
2. Дейнека В.И., Гостищев И.А. Каротиноиды лепестков цветков календулы. *Научные ведомости БелГУ. Серия: Естественные науки*. 2011. № 9-2 (104), С. 277-285.

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.