

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



**INNOVATIVE DEVELOPMENT
OF HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY AND FOOD
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF
II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2021

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p.

The collection contains proceedings of II International scientific and practical Internet conference “Innovative development of hotel and restaurant industry and food production”, subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2021

© Oktan Print, 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**

МАТЕРІАЛИ

II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

30 квітня 2021 року

Oktan Print
м. Прага –2021

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.

ISBN 978-966-385-367-3

DOI: 10.46489/IDONAR-310509

У збірнику опубліковано матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе**

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2021

© Oktan Print, 2021

ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОНСЕРВІВ З М'ЯСА ІНДИЧКИ

Синиця О.В., аспірант

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сьогоднішній день птахівництво вважається одним з найбільш динамічних і високорозвинених галузей тваринництва, яке є виробником і постачальником для людини найцінніших продуктів харчування, які характеризуються високим вмістом добре засвоюваних білків, ліпідів, багатих поліненасиченими жирними кислотами, вкрай необхідними для життєдіяльності людини, а також які є хорошим джерелом макро- і мікроелементів, жиру-і водорозчинних вітамінів.

Індичка - одна з найбільших і скороспілих видів домашньої птиці, яку розводять майже на усіх континентах земної кулі. Завдяки господарсько-корисним ознакам та конституційно-біологічним особливостям вони є перспективним видом м'ясної птиці.

Чудові смакові якості, високе співвідношення маси м'яса і кісток, а також швидке відтворення - ці достоїнства привели до зростання популярності індички. Крім високих смакових і поживних якостей м'ясо індички характеризується більш низьким, ніж у яловичини і свинини, вмістом жиру і холестерину. Воно відмінно підходить для дієтичного харчування .

Порівнюючи з м'ясом інших видів птиці, індичка має найбільший вихід їстівних частин – понад 70%. Коефіцієнт між живою і забійною вагою індички становить 81%, у бройлерів ці показники дорівнюють 72%. М'язова тканина в тушках індички складає 44-47% від її загальної маси .

М'ясо індички багате на високоякісний білок. У 100 г індички міститься від 19,5 до 21,6 г білків, причому вони містять усі незамінні амінокислоти, тобто є повноцінними. Жир індички легкозасвоюваний, оскільки в ньому містяться поліненасичені незамінні жирні кислоти. У м'ясі індички міститься велика кількість вітамінів групи В. Нестача вітаміну РР викликає порушення діяльності кори головного мозку, нервові та психічні розлади, знижує рівень інтелекту, а порція м'яса індички забезпечує організм людини добовою нормою цього вітаміну.

М'ясо індички також багате мінеральними речовинами. Наприклад, за вмістом калію воно покриває близько 38% від добової норми (600 мг), фосфору - 15% від добової норми (1,5 г).

Маса індички усіх порід досить велика, у зв'язку з чим, споживчий попит на цілі тушки невеликий.

Найцінніша частина тушки - грудка, в основному користується популярністю у жителів великих міст і продається в охолодженому вигляді, а менш популярні частини тушки - крила, гомілки і стегна, частіш піддаються механічному обвалюванню і використовуються як сировина для виробництва різних м'ясних продуктів. Використання м'яса механічного обвалювання знижує харчову цінність готового продукту та смакові властивості.

На кафедрі «Технології м'яса, риби і морепродуктів» Одеської національної академії харчових технологій була розроблена технологія виробництва нового виду пастеризованих консервів з м'яса індички, яка дозволяє раціонально використовувати задні четвєрки індички не піддаючи їх механічному обвалюванню.

Розроблена нова технологія виробництва пастеризованих консервів з м'яса індички направлена на розширення асортименту м'ясних виробів одержуваних з натуральних за походженням продуктів, з поліпшеними органолептичними показниками та раціональним використання сировини птахопереробного виробництва. Виробництво пастеризованих консервів з м'яса індички дозволило розширити сферу його використання, асортимент м'ясних продуктів та є економічно доцільним.

Розроблена технологія передбачає гідротермічне оброблення м'яса індички протягом 480 хв. при температурі 65 °С, гаряче обвалювання, змішування усіх компонентів рецептури, закладання у банки та пастеризацію.

Завдяки використанню м'яких режимів гідротермічного оброблення, а саме температури 65 °С, відбулись бажані органолептичні зміни продукту та досягнута можливість легкого обвалювання м'яса індички.

У даній роботі було проведено дослідження хімічного складу, харчової та енергетичної цінності розроблених пастеризованих консервів з м'яса індички. Результати дослідження наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Хімічний склад пастеризованих консервів з м'яса індички

Найменування показника	Значення у зразку на 100 г
Волога, %	74,7±0,02
Білок, %	20,9±0,24
Жир, %	1,8±0,04
Вуглеводи, %	6,3±0,14
Зола, %	1,02±0,01
Харчова цінність, ккал	125,0
Енергетична цінність, кДж	523,3

Результати представлених досліджень свідчать про достатньо великий вміст білку у розроблених консервах. Наявність значної його кількості обумовлена рецептурним складом продукту, раціональними параметрами гідротермічного оброблення та використанню бульйону у складі продукту.

Пастеризовані консерви із м'яса індички мають значну кількість колагнутворюючих амінокислот та незначний вміст жиру, тому можуть бути рекомендовані для людей, які займаються спортом або мають схильність до перелому кісток.

Використання тривалого температурного оброблення при відносно низьких температурах (65 °С) дозволило отримати пастеризовані консерви із м'яса індички з високою харчовою та біологічною цінністю, підвищеною ніжністю та відмінними органолептичними показниками.

Пашенко Б.С., Литвиненко О.А. ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ДООЧИЩЕННЯ СТОКІВ СПИРТОВИХ ВИРОБНИЦТВ З ВИКОРИСТАННЯМ МЕМБРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ.....	204
Перекрест Н.Г., Перекрест В.В., Гейср Г.В., Чумак А.К. ДЕЯКІ МЕТОДИ ЗМЕНШЕННЯ КІЛЬКОСТІ БЕНЗАПІРЕНУ В КОПТИЛЬНЯХ.....	206
Петрова Ж.О., Пазюк В.М. РОЗРОБКА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОЇ БЕЗВІДХОДНОЇ ТЕПЛОТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ТОМАТІВ.....	208
Різник А.О., Сильчук Т.А. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ВІВСЯНОГО ХЛІБА.....	210
Верешко С., Ряполова І.О. ЕКОЛОГІЧНИЙ НАПРЯМ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ.....	212
Сапіга В.Я., Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА АЦИДОФІЛЬНО-СИРОВАТКОВОГО, ЗБАГАЧЕНОГО БІЛКОМ.....	214
Синиця О.В. ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОНСЕРВІВ З М'ЯСА ІНДИЧКИ.....	216
Стрікаленко Т.В., Кінєва Н.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНА.....	218
Тараймович І.В. ВИКОРИСТАННЯ МІСЦЕВОЇ ОЛІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	219
Ткаченко Л.В., Процан Н.В. ЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕЛЯСИ ДЛЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА БІОЕТАНОЛУ.....	221
Ткачук О.П. ХАРЧОВЕ ТА ЕКОЛОГІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ НУТУ.....	223
Федорусь Ю.В., Кравець М.А. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	224
Ходаков О.Л., Радіонова О.В., Вітвілюк Є.І. ДОСЛІДЖЕННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОГРАДНИХ ДИСТИЛЯТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЦВІТЬ ВИНОГРАДУ.....	225
Хорольський В.П., Коренець Ю.М., Литвиненко А.К. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНІ СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ ПРОМИСЛОВИМ ВИРОБНИЦТВОМ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	226

Наукове видання

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Набір та верстка: Сімакова О.О., Омельченко О.В., Ніколайчук О.А.
Відповідальний за випуск: Никифоров Р.П.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

Vydání první