

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies
recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019*

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.

© НУХТ, 2019

17. Використання натуральних барників у виробництві варених ковбас

Михайло Верченко², Євгеній Котляр², Оксана Топчій¹

¹Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

²Одеська національна академія харчових технологій, Одеса

Вступ. Одним з важливих показників для м'ясопродуктів вважається їх забарвлення. Тому для багатьох виробників стає актуальним питання виготовлення м'ясної продукції з привабливими колірними характеристиками для споживача.

Матеріали та методи. Можливість використання тих чи інших натуральних барників в харчовій промисловості визначається не тільки природою фарбувальних пігментів, але і їх реакцією на різний фізичний та хімічний вплив (розчинність, вплив температури, повітря, світла, зміна рН середовища тощо). У зв'язку з цим виникає необхідність досліджень в напрямку виявлення нових джерел рослинної сировини, розроблення способів отримання червоних натуральних харчових барників [1, 2].

Результати та обговорення.. Використання барників натурального походження забезпечує створення безпечних продуктів харчування, але практичне їх застосування у м'ясній промисловості обмежене за рахунок ряду причин: нестабільність властивостей барвника формувати колір продуктів в ході технологічної обробки, вища ніж у штучних вартість.

Метою наших досліджень є вивчення можливості використання натурального барвнику червоної гами з гранату, який забезпечує високу екологічну якість, та оцінка можливості його використання для надання типового кольору вареним ковбасам. Для вирішення проблеми заміни нітриту натрію в рецептурах варених ковбасних виробів безпечними барвниками було поставлено завдання дослідити вплив отриманих барників на кольорові характеристики модельних фаршевих систем.

Визначення здатності барвника формувати колір, типовий для варених ковбас, та його стійкість (на денатурованому яєчному білку та шпигу) дозволили відібрати гранатовий екстракт та встановити його оптимальну кількість.

Встановлено, що дослідні зразки з додаванням 5% гранатового соку за органолептичними показниками не поступались контрольним. Крім цього додавання гранатового соку в кількості 5% позитивно впливає на амінокислотний склад та збагачення вітамінами готових виробів. Окрім того, гранатовий сік виступає, як консервант.

Висновки. Встановлено, що використання в рецептурах варених ковбас екстракту гранатового соку дозволяє отримати відмінні органолептичні показники виробів, забезпечити високу біологічну цінність та високий вміст вітамінів.

Література.

1. Пасічний, В. М. М'ясомісткі продукти з буряковим барвником / В. М. Пасічний, І. В. Дубковецький, І. В. Тимошенко // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 4 (29). – С. 47 – 51.
2. Пасічний В.М., Кремешна І.В. Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів. Наукові праці НУХТ, - Київ: НУХТ, Вип. № 15, 2004, С.49-50.
3. Молоканова, Л. В., & Квасніков, А. А. (2014). Характеристика натуральних барників з кизилу і терну для ковбасного виробництва. Вісник Чернігівського державного технологічного університету. Серія: Технічні науки, (1), 228-234.