

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

Програма і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7 — 8 листопада 2016 р. — К.: НУХТ, 2016 р. — 202 с.

Видання містить програму і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції

Розглянуто проблеми розвитку і удосконалення існуючих технологій м'ясної, олієжирової та молочної галузей в Україні та світі та створення нових підходів щодо оцінки якості і безпеки сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, пакувальних матеріалів і методів інтенсифікації технологічних процесів, підвищення ефективності діяльності підприємств в контексті євроінтеграції України.

Розраховано на підготовлених дослідників і молодих учених, які займаються науковими інноваціями та практичним впровадженням наукових розробок у м'ясній, молочної та олієжирової промисловості.

Редакційна колегія: А.І. Українець, О.Ю. Шевченко, О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Г.І. Гончаров, П.Л. Шиян, Г.Є. Поліщук, Т.Т. Носенко, В.В. Манк, Л.В. Пешук, І.І. Кишенько, О.М. Полумбрик, М.І. Осейко, О.А. Топчій, І.Г. Радзієвська, Є.І.Шеманська, А.В. Тимчук, Н.В. Акутіна

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «27» жовтня 2016 р.

© НУХТ, 2016

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1. <i>І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, А.О. Шевченко, С.М. Козін</i> ВПЛИВ МАТЕРІАЛУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ НАГРІВАЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ НА АДГЕЗИЙНИЙ ЗВ'ЯЗОК З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ.....	13
2. <i>В.С. Гуць</i> РОЗРАХУНОК ЕНЕРГОВИТРАТ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ВАНТАЖУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	14
3. <i>В.І.Тищенко, В.Л. Горбач, В.М. Пасічний</i> ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСО-РИБНИХ ФАРШІВ.....	16
4. <i>Х.В. Омельченко, М.О. Полумбрик, В.М. Пасічний, В.В.Литвяк</i> ЗБАГАЧЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ β -ЦИКЛОДЕКСТРИН-ЙОДОМ.....	17
5. <i>О.О. Заболотня</i> СУРІМІ З М'ЯСА ПТИЦІ.....	18
6. <i>Б.І. Назар</i> УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМ МОНИТОРИНГУ ТОКСИКАНТІВ.....	20
7. <i>Л.Г. Віннікова, В.В. Цигура</i> РЕГУЛЮВАННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СВИНИНИ СПРЯМОВАНИМИ РАЦІОНАМИ.....	22
8. <i>Л.В.Пециук, Т.М. Іванова</i> КВЕРЦЕТИНВІСНА ВОДНА ВИТЯЖКА З ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ ЯК АНТИОКСИДАНТ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ.....	23
9. <i>І.М. Ощипок, Н.В. Кринська</i> ДОСЛІДЖЕННЯ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ ТА СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	24
10. <i>І.І. Кишенько, О.І. Скачко</i> РОЗРОБКА КОМПОЗИЦІЙНОЇ СУМІШІ З КРІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	26
11. <i>Н.М. Валюх, Н.В. Божко, В.М. Пасічний</i> КОРИГУВАННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНОЇ СТАБІЛЬНОСТІ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК.....	27
12. <i>Н.М. Валюх, Н.В. Божко, В.М. Пасічний</i> СТАБІЛІЗАЦІЯ ОКИСЛЕННЯ ЛІПІДІВ М'ЯСНОГО ФАРШУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ.....	28
13. <i>Н.М. Валюх, Н.В. Божко, В.М. Пасічний</i> ВИВЧЕННЯ БАКТЕРИЦИДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЕКСТРАКТУ РОЗМАРИНУ.....	30
14. <i>О.А.Топчий, Т.Ю.Гончаренко</i> ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЙНИХ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНИХ СИСТЕМ У ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	31
15. <i>В.С. Гуць, О.А. Коваль</i> ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ ДИСПЕРСНИХ СИСТЕМ.....	32
16. <i>М.З. Паска, О.Б. Маслійчук</i> ОЦІНКА МІНЕРАЛЬНОГО ТА АМІНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ЛЮПИНОМ ТА ДИВОСИЛОМ.....	34
17. <i>О. Лакіза, В. Єрмакова, Ю. Лавренчук</i> УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ КОМБІКОРМІВ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ КУРЕЙ.....	35
18. <i>О.А. Чернюшок, О. Ю. Рожко</i> СУБЛІМАЦІЙНЕ СУШННЯ В УКРАЇНІ ТА ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ В М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	36
19. <i>Р. Тарадай, О. І. Скачко, О. І. Рибачук</i> ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ СУМІШЕЙ З КРІОПРОТЕК- ТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	37
20. <i>І.Г. Бабанов, О.І. Бабанова</i>	

7. РЕГУЛЮВАННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СВИНИНИ СПРЯМОВАНИМИ РАЦІОНАМИ

Л.Г. Віннікова, В.В. Цигура

Одеська національна академія харчових технологій

Значення м'яса в харчуванні людини визначено його харчовою цінністю, яка в першу чергу пов'язана з вмістом біологічно повноцінних і легкозасвоюваних білків. Унікальний склад і властивості м'яса в сукупності забезпечують нормальну фізичну і розумову діяльність людини при вживанні в їжу м'яса і м'ясних продуктів.

Харчова цінність м'яса залежить від кількісного співвідношення вологи, білка, жиру, вмісту незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, вітамінів групи В, мікро- і макроелементів, а також органолептичних показників м'яса.

Передусім визначають харчову цінність і важливі функціональні властивості м'язової тканини білки.

Біологічна цінність харчових продуктів визначається головним чином наявністю в них незамінних речовин в харчуванні, що не синтезуються в організмі або синтезуються в обмеженій кількості і з малою швидкістю. До основних незамінних компонентів їжі відносяться 8...10 амінокислот, 3...5 поліненасичених жирних кислот, усі вітаміни і більшість мінеральних речовин, а також природні фізіологічні речовини високої біологічної активності: фосфоліпіди, білково-лецитинові і глікопротеїнові комплекси.

Біологічна цінність білку характеризується ступенем відповідності його амінокислотного складу потребам організму в амінокислотах для синтезу білку, а також здатністю до перетравлювання.

Білкові речовини, до складу яких не входить хоча б одна з життєво необхідних амінокислот чи міститься їх у дуже незначній кількості, яка не може забезпечити нормальну діяльність організму, належать до неповноцінних. Тому, визначаючи поживну цінність білкових продуктів, у тому числі м'яса і м'ясних продуктів, потрібно виходити насамперед з того, якою мірою кількісне співвідношення незамінних амінокислот, що містяться в них, наближається до оптимального, визначеного міжнародною комісією ФАО/ВОЗ, а також від сумарного співвідношення незамінних і замінних амінокислот.

Амінокислотний стан білкових речовин може змінюватися залежно від виду, статі, віку і навіть фізіологічного стану тварин перед забоєм.

Мета роботи - проведення дослідження амінокислотного складу найдовшого м'яза спини отриманих від дослідних груп свиней.

Нами були досліджені проби м'язової тканини найдовшого м'яза спини від туш свиней породи ландрас віком 6 міс, відгодівлю проводили до маси 120 кг (I контрольна, II, III дослідні групи), що вирощені в умовах ТОВ Агрофірми «Вперед» Сумської обл.

За результатами дослідження у 100 г білка м'язової тканини, отриманої від туш контрольної групи свиней міститься 4,051г незамінних амінокислот; у м'ясі туш I дослідної групи — 4,202 г, у м'ясі туш II дослідної групи 4,505г. Тобто, виявлено підвищення синтезу незамінних амінокислот у свиней дослідних груп.

Також виявляли зміни у кількості замісних амінокислот, відповідно — 6,646 г, 6,799 г і 7,322 г.

Співвідношення незамінних до замісних амінокислот дещо підвищується в дослідних групах.

Збільшується кількість цистину, метіоніну (сірковмісні) у м'ясі тварин дослідних груп. Вміст гліцину, проліну, аланіну, лізину (амінокислот, що входять до білків еластинових та колагенових волокон) дещо збільшується, а треоніну, фенілаланіну, глутамінової та аспарагінової кислот — зменшується.

Розроблені раціони позитивно вплинули на біологічну цінність м'яса.

Література

1. Винникова, Л. Г. Технологія м'яса и м'ясних продуктів. [Текст]: Учебник /Л. Г. Винникова. – Київ: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с. – ISBN 966-8347-35-8