

**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**

---



**X МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*09-10 листопада 2021 р.*

**КИЇВ НУХТ 2021**

## Секція 4.

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

1	<b>N.M. Povarov</b> "From farm to fork": how blockchain technology can be adopted in the meat industry	143
2	<b>І.І. Шевченко, М.І. Філоненко</b> Використання натурального барвника у складі реструктурованих шинок з м'яса птиці	145
3	<b>У.Г. Кузьмик, О.О. Басс, Н.М. Ющенко, А.М. Махмудов, І.М. Миколів</b> Ресурсозберігаючі технології виробництва кисломолочних десертів	147
4	<b>О.Я. Семешко, Д.Г. Сарібекова, К.А. Яловенко</b> Дослідження якості сметани жирністю 15%	149
5	<b>I. M. Strashynskiy, V. M. Pasichnyi, R.O. Ryshkanych</b> Current trends in natural preservatives for fresh sausage products	151
6	<b>М.З. Паска, А.В. Левчук</b> Розширення асортименту м'ясних посічених напівфабрикатів із пряно-ароматичними компонентами орегано	153
7	<b>Л.М. Чубенко, А.В. Тимчук</b> Чинники впливу на структурно-механічні властивості напівфабрикатів	155
8	<b>В.Я. Сапіга, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак</b> Вивчення структуруючої здатності овочевої сировини для використання у складі морозива	157
9	<b>В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, В.І. Тищенко, Н.В. Божко</b> Вивчення емульгуючої здатності протеїну з насіння конопель	159
10	<b>В.Я. Сапіга, А.П. Михалевич, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак</b> Розробка нових видів молочно-овочевих продуктів на основі сиру кисломолочного	161
11	<b>В.Г. Юкало, К.Є. Дацишин, Л.А. Сторож</b> Вплив кількості внесеного гідролізату білків сироватки на вологоутримуючу здатність сиркової паст	163
12	<b>М.І. Деркач, Г.Є. Поліщук</b> Розробка нового виду йогурту на основі пряженого молока	165
13	<b>T.I. Shingareva, T.L. Shulyak, D.A. Levchenko</b> Application of concentrated bacterial squads of the direct method of administration and industrial squads in the production of curd	167
14	<b>А.П. Михалевич, Г.Є. Поліщук</b> Дослідження процесу ферментативного гідролізу лактози в технології кисломолочного морозива	169
15	<b>О. Костенко, Г.Є. Поліщук</b> Доцільність удосконалення складу десертів кисловершкових на основі сметани	171
16	<b>О.В. Кочубей-Литвиненко</b> Напрями практичного застосування електрофізичних способів оброблення	173

**6. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ  
НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИМИ  
КОМПОНЕНТАМИ ОРЕГАНО**

**М.З. Паска, А.В. Левчук**

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, Львів, Україна*

Сфері гостинності в сучасній ринковій економіці відведена важлива роль. Індустрія гостинності направлена на задоволення соціальних потреб споживачів де якість обслуговування на сьогоднішній день є одним із перших, актуальних, прогресивних питань. Власне тому і постає питання розширення асортименту посічених м'ясних напівфабрикатів із заданими властивостями, які будуть мати оригінальний смак, запах, консистенцію та відповідний термін зберігання. Оскільки, м'ясні посічені напівфабрикати на основі м'ясної та рослинної сировини є перспективною категорією продуктів для збагачення харчового раціону повноцінними продуктами функціонального призначення. В процесі досліджень була поставлена мета розроблення розширення асортименту м'ясних посічених напівфабрикатів із пряно-ароматичними компонентами.

Аналізуючи дослідження відомих науковців професорів Пасічного В.М., Баль-Прилипко Л.В. та ін. доведено позитивний вплив багатьох натуральних рослинних компонентів [1,2]. Проте детальнішого вивчення потребує, пряно-ароматичний компонент – орегано.

З цією метою розроблено рецептури посічених м'ясних напівфабрикатів, контролю та дослідних груп та проведено органолептичну оцінку даних виробів.

Орегано - запашна трава та негостра пряність, вона добре поєднується разом з чорним перцем що надає м'ясним стравам чудовий аромат. Орегано має дієтичні властивості: покращує травлення, збуджує апетит, лікує

розлад шлунка, спазми і атонію кишечника. Благоприємно впливає орегано на печінку, допомагає при отруєннях і як сечогінний засіб [3]. Дана пряно-ароматична дозволяє збільшити біологічну цінність продукту, є актуальною проблемою і відповідає цілям і задачам державної політики в області здорового харчування.

Найкраще аромат орегано розкривається в стравах з подрібненого м'яса, у наших дослідженнях це посічені напівфабрикати. В якості джерел пряно-ароматичних компонентів використовували орегано ТМ «Kamis». Найвища якість спецій «Kamis» підтверджена сертифікатом вищого рівня BRC, який вважається еталоном належної виробничої практики та безпеки продовольства. До дослідних зразків фаршу додавали вище вказаний препарат в трьох різних співвідношеннях: 0,01 %, 0,02 %, 0,03 % до маси сировини, контролем слугував зразок фаршу без додавання пряно-ароматичних компонентів [1,2].

Отже, з метою розширення асортименту м'ясних напівфабрикатів із заданими властивостями, пропонуємо додавати орегано. Перспективою подальших досліджень є визначення фізико-хімічних та біохімічних показників посічених напівфабрикатів з орегано та у поєднанні із іншими пряно-ароматичними компонентами.

### **Список літератури**

1. Валюх, Н. М. Вивчення бактерицидних властивостей екстракту розмарину / Н. М. Валюх, Н. В. Божко, В. М. Пасічний // Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції : програма і матеріали п'ятої Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2016 р. – Київ : НУХТ, 2016. – С. 30–31.

2. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, зокрема COVID-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (26-27 листопада 2020 року, м. Львів). - Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського. 2020. - С. 16-18.

3. Chemical composition and antioxidant activities of essential oils from

**УДК 637.138**

## **7. ЧИННИКИ ВПЛИВУ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Л.М. Чубенко, А.В. Тимчук**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Значний науковий і практичний інтерес має розробка і реалізація ресурсозберігаючих технологій молочно-білкових напівфабрикатів, отриманих осадженням білків молока активним комплексом рослин-дикоросів. Такий підхід дозволяє зменшити витрати сировини та допоміжних технологічних інгредієнтів і отримати продукти з підвищеною харчовою цінністю для широкого кола споживачів з різними харчовими уподобаннями або обмеженнями.

Темпи поновлення асортименту та розширення технічних можливостей молокопереробних підприємств, обізнаність щодо необхідності раціонального харчування, розповсюдження практичної дієтології із залученням нетрадиційної сировини, переваги вегетаріанства сприяють дослідженням властивостей нових інгредієнтів.

Актуальними є удосконалення технології молочно-білкових виробів загального призначення із застосуванням рослинної сировини в якості збагачувачів або коагулянтів. Основною операцією виробництва таких продуктів є осадження молочних білків за рахунок дестабілізації колоїдного стану золю міцели казеїну під дією протеолітичних ферментів та зміни величини рН. Особливість утворення білкових структур має значення для технологічного процесу виробництва молочно-білкових напівфабрикатів та їх подальшого використання. Такі термодинамічні параметри як дисперсність та