

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Наталія Божко

канд. с.-г. наук, доцент

Сумський державний університет, Суми, Україна

ПРИСНОВОДНА АКВАКУЛЬТУРА І ВОДОПЛАВНА ПТИЦЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНІ ІНГРЕДІЄНТИ КРАФТОВИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Однією з причин виникнення несприятливих умов для здоров'я людини є дефіцит білка в раціоні, який на сьогоднішній день для українців становить до 30 %, особливо за протейном тваринного походження [1].

Основними джерелами тваринного білка є м'ясна сировина від забою теплокровних тварин. Обсяги її виробництва вже не задовольняють потреби світової популяції у білку і есенціальних амінокислотах. Здебільшого способи, використовувані в сільському господарстві для виробництва м'яса, істотно вичерпали свої потенційні можливості [2].

З метою заповнення дефіциту нутрієнтів в якості перспективних компонентів для створення нових харчових продуктів практичний інтерес являє собою аквакультура, використання якої спільно з м'ясною сировиною дозволить значно розширити і урізноманітнити асортимент повноцінної за складом білка продукції високої якості. Більше того, комбінування тваринного білка різного за походженням, крім раціонального використання сировини, дозволить розширити обсяги біологічно повноцінної білкової продукції, забезпечити економічну ефективність її виробництва, за рахунок зниження собівартості.

За останні роки значно розширився асортимент крафтових м'ясних продуктів, в рецептурі яких застосовують різні інгредієнти не м'ясного походження. Продукція аквакультури за останні десятиліття стала важливим джерелом продовольчого білка в багатьох країнах світу [3]. Ця галузь швидко розвивається, а її конкурентоспроможність зумовлена доступністю даної сировини до місць переробки, її швидкою відновленістю, а також низькою ціною.

Прісноводна аквакультура може стати одним із перспективних інгредієнтів для виробництва крафтових продуктів на основі м'ясної і іншої тваринної сировини. При цьому завдяки широкій варіації компонентів модельних фаршевих систем можливе виготовлення різноманітного асортименту продукції, в тому числі і з підвищеною біологічною цінністю та певної фізіологічної спрямованості. Комбінування сировини з різними функціонально-технологічними властивостями (ФТВ) дає можливість отримувати продукти із широким діапазоном функціональних властивостей..

Метою досліджень було порівняльний аналіз функціонально-технологічних властивостей м'яса водоплавної птиці і прісноводної аквакультури з точки зору їх можливого поєднання в крафтових продуктах. Об'єктом вивчення були види регіональної аквакультури карась сріблястий та товстолобик білий, також м'ясо качки Мускусної.

В таблиці 1 наведені результати дослідження ФТВ рибного фаршу із об'єктів прісноводної аквакультури та водоплавної птиці.

Таблиця 1

Функціонально-технологічні властивості м'язової тканини досліджуваних об'єктів аквакультури та водоплавної птиці

Показники	Карась сріблястий (<i>Carassius gibelio</i>)		Товстолобик білий (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)		Качка мускусна (<i>Cairina moschata</i>)	
	Фарш	Фарш+ NaCl	Фарш	Фарш+ NaCl	Фарш	Фарш+ NaCl
Вміст вологи, %	76,70±0,56	76,20±0,37	77,40±0,30	77,80±0,60	65,02±1,03	64,70±0,67
ВУЗ, %	63,40±0,71	79,30±0,50	60,70±0,27	73,60±0,81	61,54±0,33	64,81±0,67
ВЗЗ _а , %	81,70±0,23	91,40±0,40	76,80±0,31	83,40±0,27	76,88±0,42	83,27±0,36
ВЗЗ _м , %	80,40±0,36	85,10±0,23	79,40±0,12	79,70±0,51	45,56±0,36	49,87±0,93
ЖУЗ, %	28,70±0,70	31,40±0,04	29,60±0,09	30,10±0,16	47,71±0,66	55,38±0,91
pH	6,47±0,03	6,51±0,01	6,31±0,07	6,37±0,03	6,21±0,03	6,38 ±0,01
Пластичні сть, см ² /Г	9,40±0,93	12,70±0,77	8,70±0,20	10,51±0,30	15,54±0,03	14,87 ±0,07

Аналіз таблиці показує, що введення в структуру фаршу 1,5 % кухонної солі вплинуло на показники ВУЗ і ВЗЗ. Вищі показники вологозв'язуючої та вологоутримуючої здатності фаршів в присутності

хлориду натрію пояснюються підвищенням гідратації білків м'язової тканини. Це відбувається за механізмом, коли функціональні групи білків з електростатичними властивостями притягують диполі води і тим самим підвищують гідратацію та утримання води. А іони хлору, приєднуючись до позитивно заряджених груп білків, підтримують їх в стані набухання. Всі дослідні зразки фаршів мали показник ВУЗ на 10,7-13,9 % вищий за мінімальне значення. Фарш із вмістом 1,5 % кухонної солі карася сріблястого мав показники ВЗЗ_а та ВЗЗ_м значно вищі порівняно з фаршем білого товстолобика та качки мускусної. При порівнянні цих показників між видами фаршу слід відмітити, що здатність зв'язувати вологу у качиного м'яса менше майже в два рази. Тобто при сумісному використанні можливо отримати систему із прийнятними функціональними параметрами за рахунок взаємокомпенсації.

Таким чином, порівняння функціонально-технологічних властивостей рибних фаршів та фаршем з м'яса качки підтверджує, що додавання солі підвищує ВУЗ, ВЗЗ та ЖУЗ. При цьому ВЗЗ і ВУЗ рибних фаршів вище за рахунок більшого обводнення, що у поєднанні з низько обводненим м'ясом качки, прогнозовано може створити фаршеву систему з високими ФТВ.

Ключові слова: крафтові продукти, прісноводна аквакультура, м'ясо качки.

Список використаних джерел

1. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України : стат. зб. – Київ : Державна служба статистики України, 2018. – 59 с.
2. Meat Market Review 2018. FAO, 2018. – 11 p.
3. Pauly D. Comments on FAOs state of world fisheries and aquaculture (SOFIA 2016) / Pauly D., Zeller D. // MarinePolicy. – 2016. – Vol. 77. – P. 176–181.