

**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**

---



**ІХ МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*10-11 листопада 2020 р.*

**КИЇВ НУХТ 2020**

4. Cushman D., Cheung H. Spectrophotometric assay and properties of the angiotensin-converting enzyme of rabbit lung. *Biochemical Pharmacology*. 1971. Vol. 20. P. 1637–1648.

**УДК 637.5**

### **3. ІНОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ НОВИХ ВИДІВ ДЕЛІКАТЕСНИХ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**М.З. Паска, О.В. Радзімовська, М. Бурак**

*Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського*

На сучасному етапі в Україні формується нова перспективна галузь тваринництва, розвиток якої вже найближчими роками призведе до зростання експортних поставок равликів та продуктів їх переробки до країн Європи. Подібна ситуація впливатиме на формування культури споживання страв із равликів і в Україні. Львівщина на сьогодні є однією із лідерів із вирощування равликів, загалом уже зареєстровано 20 ферм равликів. Попит на равликів активно зростає, проте культура поїдання молюсків ще не настільки розвинена, як у ЄС, власне, тому і розробка нових видів делікатесних продуктів є темою актуальною [1]. Сучасні тенденції забезпечення якості харчових продуктів орієнтовані на розроблення стандартизованих протоколів виробництва продукції [2].

**Мета даної роботи** розробка нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення з урахування втрат маси під час термічної обробки.

Таким чином, вперше для досягнення цієї мети було обрано м'ясо наземних молюсків роду *Helix pomatia* – виноградних равликів. М'ясо виноградних равликів характеризується високим вмістом амінокислот, швидким та повним засвоєнням, відсутністю холестеролу [3,4]. Використовуючи дані літературних джерел унікальному хімічному та біохімічному складу м'яса равликів, велика увага була приділена вивченню впливу термічної обробки на вихід, зумовлюючи новизну.

**Матеріал та методи.** При проведенні досліджень слугували равлики виду *Helixromatia*, яких збирали в сиру погоду, після дощу, іноді вранці, були отримані з фермерського господарства «Західний равлик».

М'ясо равликів за ступенем готовності можна поділити на: сире (проварене протягом 5 хвилин), напівсире (проварене протягом 10 хвилин) та добре проварене (проварене протягом 15 хвилин). Оскільки м'ясо равликів вважається придатним для споживання при проварюванні його протягом 15 хвилин, то для виготовлення напівфабрикатів або отримання м'ясного філе більш вигідніші равлики природньої популяції – *H. romatia*. Втрати маси при варінні м'яса шматками: яловичини–38 %, баранини–36 %, свинини–40 %, телятини–36 %. Технологія переробки равликів включає: промивання, очищення, видалення з мушлі, сортування. Кожен зразок м'яса равликів зважували на електронних вагах, з точністю до 0,001 г, і занурювали у киплячу воду. Співвідношення кожного зразка м'яса і води 1:10. Після закипання води відраховували час кипіння кожного зразка: 5, 10 та 15 хвилин. Після закінчення часу м'ясо охолоджували до 45–50°C і знову зважували на вагах. Різницю сирого м'яса до вареного вважали за відсоток виходу готового вареного продукту.

За результатами наших досліджень можна стверджувати, що м'ясо равликів *H. romatia*, за 5 хвилин уварюється (у %) на 24,33; за 10 хвилин (у %) на 31,11, та за 15 хвилин (у %) на 40,46% відповідно, за своїми параметрами відповідає втратам маси під час термічної обробки свинини.

**Висновок:** Розроблено технологію нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення з урахування втрат маси під час термічної обробки

### **Список літератури**

1. Паска М., Баль-Прилипко Л. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму: матеріали XII Міжн.наук.-практ. конференції. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 283–287.

2. Bal'-Prylypko, L.V., Slobodianiuk, N.M., Polishchuk, G.Ye., Paska, M.Z.,

Burak, V.Ye. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint. Kyiv: Komprint. 2017. 558 p.

3. Баль-Прилипко Л. Використання делікатесного м'яса ампулярій в оздоровчому харчуванні /Л. Баль-Прилипко, Л. Дерев'янка, О. Андрощук//Продовольча індустрія АПК.-2017.-№ 3.-С. 13-18.

4. Simonin, H., Duranton, F., & deLamballerie, M. (2012). New Insights into the High-Pressure Processing of Meat and Meat Products. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 11 (3), 285–306.

**УДК 664.952/.957**

#### **4. КРАФТОВА ТЕХНОЛОГІЯ КЕТЧУПУ, ЗБАГАЧЕНОГО СЕЛЕНОМ**

**В. Г. Применко<sup>1</sup>, А.О. Геліх<sup>2</sup>, М.П. Головко<sup>3</sup>, Т.М. Головко<sup>3</sup>**

*1-Дніпровський факультет Київського національного інституту культури та мистецтв, Дніпро, Україна*

*2- Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна*

*3- Харківський державний університет харчових технологій, Харків, Україна*

Сучасний ринок соусів дуже різноманітний і гнучкий. Найпоширенішими на ринку України є такі їх різновиди, як гірчиця або гірчичний соус, майонез та кетчуп або томатний соус. Вони характеризуються високими споживними властивостями, засвоюваністю, можливістю регулювання хімічного складу, харчової та біологічної цінності, калорійності, технологічних та функціональних властивостей.

У процесі промислового виробництва соуси виготовляють величезними партіями, тому стає зрозумілим, що особливу увагу приділяти кожному продукту просто неможливо. Крафтове виробництво кетчупу, в першу чергу, ставить акцент не на кількість, а на якість і регіональні потреби населення.

Соуси промислового виробництва мають у своїй рецептурі багато