

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**78 МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —
ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»**

ЧАСТИНА 1

2 – 3 квітня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

Паштет функціональної дії з додаванням суміші шавлії і розмарину. Печінку бланшують водою з температурою 85...90 °С протягом 2...3 хвилин. Бланшовану печінку обсмажують з додаванням овочів при температурі 155...160 °С протягом 25...30 хвилин, після закінчення обсмажування додають сіль і спеції. Маса охолоджується до температури 85 °С додається суміш порошку шавлії і розмарину і маса направляється на подрібнення, гомогенізацію і фасування. Температура паштетної маси при фасуванні не повинна бути нижче 70 °С.

15. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА ЦЕСАРОК

Н.С. Мандзюк

І.О. Мартинюк

*Львівський національний університет ветеринарної
медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького*

Практика вітчизняного та зарубіжного птахівництва показала, що поряд зі зростанням виробництва продукції виникає необхідність поліпшення її якості та розширення асортименту. Розширення асортименту продуктів птахівництва має здійснюватися як шляхом поглибленої переробки м'яса та яєць, так і за рахунок використання нетрадиційних видів птиці.

У зв'язку з цим, одним із перспективних видів птиці є цесарки, м'ясо та яйця яких характеризуються високими дієтичними і смаковими властивостями.

Метою роботи було вивчення харчової цінності цесариного м'яса та аналіз можливостей його використання.

Продовольча комісія FAO ВООЗ відносить м'ясо цесарок до виключно сприятливих продуктів харчування людини. За харчовою цінністю та смаковими якостями м'ясо цесарок не тільки не поступається м'ясу, одержаному від інших видів домашньої птиці, але, навпаки, значно перевершує їх, недарма цесарок в минулі часи називали «царськими птахами». У тушках цих птахів міститься в середньому 81 % їстівних частин, до складу яких входить 27 % білка, 0,5 – 0,7 % жиру, 1 – 1,2 % мінеральних речовин. Калорійність м'яса дуже висока 7,2 МДж / кг. М'ясо цесарок відрізняється своєрідним смаком, характерним для дичини (фазанів, куріпок).

Враховуючи своєрідність хімічного складу та високу харчову цінність цесариного м'яса, можна вважати, що вони стануть цінним дієтичним продуктом харчування, особливо для дітей.

16. ДИНАМІКА ПОКАЗНИКА PH ЯЛОВИЧИНИ, ЗАЛЕЖНО ВІД ЯКОСТІ М'ЯСА ОТРИМАНОВОГО З МОМЕНТУ ЗАБОЮ ТА У ПЕРІОД ДОЗРІВАННЯ

М. Дацишин

М.З. Паска

*Львівський національний університет ветеринарної
медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького*

Дослідження якості харчових продуктів, мають базуватися на науковій основі і нових методах дослідження. Тому, на даний час вивчення питання використання м'яса з ознаками PSE і DFD. PSE — pale, soft, exudative — бліде, м'яке, водянисте;

DFD — dark, firm, dry — темне, тверде, сухе, DCB — dark cutting beef — темна на розрізі є актуальним.

Важливе значення є визначення величини рН. Цей показник широко застосовується у м'ясопереробній промисловості розвинених країн з метою постійного контролю якості м'яса. Використовується показник рН для своєчасного отримання інформації про потенційну безпеку м'яса, а також про його технологічну придатність та класифікацію за PSE та DFD показниками.

Показник рН м'яса характеризує ступінь інтенсивності перебігу біохімічних процесів (в основному гліколізу), які відбуваються у м'язах після забою тварин. Від величини рН залежать також здатність утримувати вологу, ніжність, соковитість та смакові якості м'яса.

Мета роботи — дослідити динаміку показника рН яловичини, залежно від якості м'яса отриманого з моменту забою та у період дозрівання

Проведені дослідження щодо визначення інтенсивності зміни величини рН в яловичині NOR, PSE, DFD якості в динаміці: відразу після забою та через 1, 12, 24 та 48 годин. Результати досліджень оцінювали з урахуванням віку та статі забійних тварин. Було досліджено зразки з найдовшого м'яза спини від туш бичків віком 18-24 місяці. Температура дозрівання становила 2 – 4 °С.

Аналізуючи результати, можна зазначити, що величини рН яловичини PSE має вірогідну різницю з показниками яловичини якості NOR, а в яловичині з якістю DFD, величина рН була вірогідно вищою, ніж яловичини NOR

5.2. ПІДСЕКЦІЯ НОВІТНИХ ТЕНДЕНЦІЙ У ТЕХНОЛОГІЯХ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА

Голова підсекції — О.В. ГРЕК, доц.

Секретар підсекції — О.М. РИБАК, ас.

Ауд. А-513

1. ЗАМОРОЖЕНІ СУМІШІ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ

А.В. Тимчук

Національний університет харчових технологій

В Україні виробництво молоковісних продуктів із заміщенням частки тваринних білків на рослинні практикують з метою здешевлення виробів. В основному використовують соєвих ізоляти та концентрати імпортного виробництва. Більш широкий діапазон використання зернобобових інгредієнтів в м'ясній промисловості.

Актуальним є розроблення технології заморожених сумішей на основі сиру кисломолочного із екструдатом гороху, з подальшим використанням в рецептурах плавлених сирних продуктів.

За літературними даними відомо, що горох містить 23...33 % білків, 25...50 % крохмалю, 2...3 % цукрів, 4,0...7,3 % клітковини, жиру — 1,5...2,8 %, мінеральних речовин — 2,4...3,8 %, лізин, треонін, триптофан.

Під час екструдування сировина піддається комплексному впливу вологи, температури та механічним зусиллям, при цьому відбуваються глибокі фізико-хімічні зміни — деструкція крохмалю, денатурація білкових речовин, інактивація ферментів,