



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи
розвитку м'ясної, олієжирової
та молочної галузей»**

22 – 23 березня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

засвоєння продукту організмом. За фізико-хімічними та органолептичними показниками розроблені сніданки є швидковідновлювальними та високоякісними.

31. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ АППАРАТОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОСТНОЙ ПАСТЫ

Л.В. Пешук

Национальный университет пищевых технологий

Н.В. Будник

Полтавский университет экономики и торговли

Научные достижения в области производства новых продуктов питания, основанные на использовании различных физических полей, существенно повысили интерес к обработке пищевых компонентов электромагнитными полями в сочетании с вихревым слоем ферромагнитных частиц (ЭМП + ВСФЧ).

Отечественными учеными экспериментально установлено, что под воздействием (ЭМП+ВСФЧ) происходит увеличение сокоотдачи и улучшение физико-химических свойств сока. Показана интенсификация процесса производства хлебо-булочных и кулинарных изделий в результате активации (ЭМП + ВСФЧ) прессованных дрожжей. Эти и многие другие примеры свидетельствуют о значительном влиянии магнитного поля на ход различных технологических процессов.

Учитывая выше изложенное, основной задачей наших исследований было изучение возможности использования электромагнитного аппарата ВА-100 для диспергирования пищевой костной пасты и обработки вареных колбасных изделий с целью уменьшения их микробиологической обсемененности. Определяющим фактором измельчения костной пасты в электромагнитных аппаратах есть продолжительность процесса, магнитная индукция, количество ферромагнитных частиц в рабочей камере и их геометрические размеры.

Принимая во внимание выше отмеченное, нами были проведены исследования костной пасты измельченной в аппарате ВА-100. Это дало возможность установить оптимальные режимы измельчения, которые обеспечивают максимальную степень дисперсности пасты: магнитная индукция 0,13 Тл, масса ферромагнитных частиц 117г, соотношение их $l/d = 10$, продолжительность 60с.

32. ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ЯЛОВИЧИНИ ЗБАГАЧЕНОЇ БІОЛОГІЧНО- АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

М.З. Паска

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

Однією із важливих проблем забезпечення населення раціональним харчуванням у сучасних екологічних умовах є розробка технології харчових продуктів із цілеспрямованою фізіологічною дією. Актуальність використання харчових продуктів із

заданою біологічною активністю є загальноприйнятою умовою ефективної ролі харчування у попередженні порушень обміну речовин у людей та зниженні імунітету.

При вивченні якості м'яса аналіз хімічного складу окремих м'язів дозволяє зробити висновки про енергетичну та біологічну цінність м'яса. З цією метою відібрано тканину найдовшого м'яза спини. У м'язовій тканині контрольних тварин вміст сухої речовини становив $23,52 \pm 0,18$ %, при внесенні цистеїну (II група) значення показника було вище, ніж у контролі на $0,39$ % ($p > 0,5$), при внесенні неорганічних солей есенціальних елементів (I група) — на $0,77$ % ($p < 0,01$). При внесенні неорганічних солей мікроелементів з цистеїном (III група) та цистеїнати мікроелементів (IV група) приріст величини показника складав, відповідно, $1,21$ та $1,44$ % ($p < 0,001$). Вміст жиру у контролі становив $2,31 \pm 0,17$ %. У дослідних групах (I, II, III та IV) встановлено приріст величини показника, відносно контролю, на $0,23$; $0,49$; $0,68$ ($p < 0,05$) та $0,71$ %, відповідно. Вміст золи у найдовшому м'язі спини бугайців контрольних груп в середньому $1,01$ %, у дослідних групах вміст золи у м'язовій тканині була вищою на $5,1$ %, порівняно з контролем. Калорійність м'яса у I групі була вищою на $2,8$ %; II — на $5,6$ % ($p < 0,05$); III — на $8,0$ % та у IV — на $9,2$ % ($p < 0,01$).

Встановлено збільшення калорійності яловичини та покращення хімічного складу, зокрема, підвищення вмісту сухої речовини, жиру та золи. Кращі показники відмічено в яловичині, збагаченої цистеїнатами мікроелементів (4 група). Отже, м'ясо збагачене металоорганічними добавками, які є у доступній біологічно активній формі (цистеїнати), характеризувалось високою харчовою цінністю та покращеними функціонально-технологічними властивостями.

33. ПЕРЕРОБКА ВІДХОДІВ М'ЯСНОГО ВИРОБНИЦТВА НА МАЛИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

В.С. Гуць

Національний університет харчових технологій

К.П. Неліна

Сумський національний аграрний університет

При забої тварин на м'ясокомбінатах отримують значну кількість сировини, яка вважається відходами виробництва. На малих підприємствах в залежності від технічної можливості підприємства та економічної доцільності повної переробки її й одержання відповідного асортименту м'ясних виробів, кількість такої сировини коливається в межах $15 - 40$ % від живої маси тварин у м'ясожировому виробництві, та $2 - 10$ % — при виробництві напівфабрикатів і ковбас. Чим менше за продуктивністю підприємство, тим складніше організувати повну переробку відходів виробництва. Це пов'язано, перш за все, з відсутністю якісного, енергозберігаючого обладнання, яке б забезпечило комплексну і повну переробку різної за своїм морфологічним складом сировини. На великих сучасних підприємствах проблему відходів вирішують шляхом використання спеціалізованих технологічних ліній, пристосованих для переробки окремих видів сировини. Для малих і середніх підприємств такий шлях економічно збитковий, що призводить до накопичення великої кількості обладнання, нерационального його використання, великих енерговитрат.

Запропоновано малогабаритну технологічну лінію, яка дозволяє переробляти відходи м'ясного виробництва і отримувати корми збагачені необхідними компонентами за визначеною рецептурою. Лінія включає апарат для розварювання і стерилізації сировини, транспортний трубопровід діаметром $80 - 100$ мм, кульовий кран, дозатор, центрифугу, ємність для жиру, сушарку-змшувач. Особливістю лінії є використання нагрітого жиру для