

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

**присвячена 140-ій річниці
Національного університету харчових технологій**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

18 вересня 2024р.

КИЇВ НУХТ 2024

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2024р. – 131 с.

ISBN 978-966-612-336-0

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей V Міжнародної науково-практичної конференції **«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»**, яка проводиться Національним університетом харчових технологій в рамках проведення днів харчової промисловості Inprodmash & Ураковка та святкування 140-ї річниці Національного університету харчових технологій.

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних трендів і стратегії розвитку м'ясної і молочної промисловості та крафтових виробництв, в галузі переробки продуктів тваринництва, актуальних технологій та інновацій м'ясо та молоко переробної галузі, світового та регіонального ринку харчових виробництв, використання харчових добавок, інноваційних складових створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в м'ясо і молокопереробної галузі, їх адаптації сфері гостинності та туристичному бізнесу, визначення перспективних інновацій з харчових технологіях та продукції різних сфер ринку споживання.

Конференція направлена на обмін думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясо та молокопереробної галузей, в тому числі крафтових виробництв, налагодження шляхів співпраці наукових установ для формування науково-практичних засад розвитку харчових виробництв, їх взаємодії з сферою гостинності.

В програмі та матеріалах конференції представлено світові та регіональні тенденції впровадження інновації нормативного регулювання харчових виробництв, освітньої діяльності та перспектив м'ясної і молочної галузей.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ
Протокол №2 від «26» вересня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-336-0

© НУХТ, 2024

8. СМАКОВІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА СВИНЕЙ ЗАЛЕЖНО ВІД ВПЛИВУ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ ХЕЛАТНИХ СПОЛУК

Проблема пошуку резервів збільшення виробництва свинини, покращення її якості і зниження собівартості особливо важливого значення набуває в умовах становлення ринкових відносин в аграрному секторі економіки. З метою збільшення виробництва свинини застосовують амінокислоти, вітаміни, макро- і мікроелементи, ферменти та інші біологічно активні речовини, які прискорюють ріст і підвищують продуктивність свиней. Кормові добавки та премікси впливають на біологічні властивості, ветеринарно-санітарні характеристики, змінюють його харчову якість та біологічну цінність.

До останнього часу компенсація дефіциту заліза у раціонах свиней здійснювалась за рахунок різних за складом неорганічних сполук, які часто досить важко засвоюються організмом тварин. Біологічна доступність заліза з цих сполучень є невелика, тому доцільним є вивчення використання різних сполук та доз заліза як засіб, що покращує якість мінеральних добавок і, водночас, дозволяє цілеспрямовано впливати на обмін речовин у тварин з метою підвищення продуктивності та покращення якості тваринницької продукції. Хелатні сполуки, які додають до раціону тварин для забезпечення потреби в мікроелементах, мають значну перевагу над неорганічними солями металів. Вони практично нетоксичні, достатньо розчинні у воді, володіють високою стійкістю в широкому діапазоні рН, абсорбуються ґрунтом і руйнуються мікроорганізмами, тривалий час утримуються в розчині, добре співвідносяться з іншими речовинами.

Для проведення дослідів було сформовано чотири групи тварин: одна контрольна і три дослідні, по 10 голів у кожній групі. Підбір тварин у групи проводили за методом груп-аналогів з урахуванням віку, живої маси та інтенсивності росту за підготовчий період. Тварини контрольної групи отримували основний раціон (ОР). Поросята I дослідної групи отримували ОР з добавками сірчаноокислого заліза у дозі 0,8 мг/кг маси тіла; II – ОР з добавками метіонату заліза у дозі 0,4 мг/кг маси тіла; III – ОР з добавками лізинату заліза у дозі 0,4 мг/кг маси тіла.

За основними фізико-хімічними показниками та санітарними властивостями м'ясо свиней контрольної і дослідних груп після забою (парне) та через 48 годин (охлаоджене) було доброякісним і придатним до зберігання. Якісні реакції з сірчаноокислою міддю, реактивом Неслера після 48-годинного зберігання свинини були негативними, а проби з бензидином (реакція на пероксидазу) – позитивними. В мазках-відбитках у всіх дослідних групах тварин виявили поодинокі мікроорганізми (3-5 клітин), переважно кокові форми і не було слідів розкладу м'язової тканини. В мазках-відбитках у всіх дослідних групах тварин виявили поодинокі мікроорганізми (3-5 клітин), переважно кокові форми і не було слідів розкладу м'язової тканини. Кількість летких жирних кислот та вміст аміно-аміачного азоту були в межах санітарної норми у м'ясі всіх тварин, що свідчить про його свіжість.

У процесі зберігання свинини при низьких плюсових температурах (від 0 до +2 °С) перші ознаки псування м'яса найшвидше виявлено у контрольній групі – на 12 добу зберігання. М'ясо тварин I і II дослідної груп було віднесене до категорії сумнівної свіжості на 13-14 добу. Найстійкішим до псування виявилось м'ясо тварин III дослідної групи, яким до раціону додавали лізинат заліза – ознаки псування з'явилися на 15 добу.

Через 12 днів після забою свиней при зберіганні м'яса тварин контрольної групи реакція з сірчаноокислою міддю, реактивом Неслера була позитивною, реакція з бензидином (реакція на пероксидазу) – негативною, в той час як ці ж показники у м'ясі дослідних груп тварин – були сумнівними; на 14 добу у тварин контрольної і I дослідної групи реакція з сірчаноокислою міддю, реактивом Неслера була позитивною, реакція з бензидином (реакція

на пероксидазу) – негативною, в той час як ці ж показники у м'ясі II та III дослідних груп були сумнівними. Після 15 днів зберігання у контрольній, I та II дослідних груп якісні реакції з сірчаноокислою міддю, реактивом Неслера були позитивними, реакція з бензидином (реакція на пероксидазу) – негативною, в той час як ці ж показники у м'ясі III дослідної групи – були сумнівними.

В мазках-відбитках з м'яса дослідних груп тварин кількість мікроорганізмів збільшилась. Найбільшим цей показник був у контрольній групі – 28-32 мікроорганізми, а також спостерігали ознаки розпаду м'язової тканини. Найменшу кількість мікроорганізмів виявили у третій дослідній групі – 20-24, ознаки розпаду м'язової тканини – відсутні.

Через 15 днів після забою величина рН м'яса зросла у всіх тушах, однак у тушах I, II, III груп вона була значно нижчою порівняно з контролем, особливо у II і III групах (відповідно на 3,1 і 3,5%, $p < 0,05$).

Кількість легких жирних кислот та вміст аміно-аміачного азоту у м'ясі тварин всіх дослідних груп були більші за гігієнічну норму, що свідчить про несвіжість м'яса, однак найнижче значення даних величин було у третій дослідній – 5,30 та 1,36 мг.

Одним із важливих якісних показників м'яса є його вологоємність – кількість у м'ясі зв'язаної або слабозв'язаної води, що характеризує соковитість м'яса і пов'язано з його ніжністю. Показник вологоємності в дослідних групах також був нижчий від контролю: в I групі на 0,3%, у II на 0,6% ($p < 0,05$) і у III на 1,0% ($p < 0,02$).

Отже, застосування сульфату заліза у формі хелатів позитивно впливало на органолептичні характеристики свинини, що привело до покращення якості м'яса, фізико-хімічних показників і більш тривалого його зберігання.

Література.

1. Кравців Р.Й., Новіков В.П., Стадник А.М. Хелатні комплекси мікроелементів (метіонати) синтез, біологічна дія, продуктивність худоби і птиці // Зб. ст. міжнар. наук.-практ. конф. м. Львів, 1997. – С. 330-333.

2. Паска М. З. Обґрунтування використання нетрадиційної сировини в технології м'ясних продуктів у контексті гастротуризму / Паска М. З., Радзімовська О. В. // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі (реалії та перспективи м'ясопереробки) : прогн. та тези матеріалів міжнар. наук.-практ. конф. (15 вересня 2021 р.). – Київ : НУХТ, 2021. – С. 67-68.

3. Фоміна М.В. Вплив різних сполук заліза на продуктивність та забійні показники туш свиней // Вісник Сумського національного аграрного університету – Суми, 2007. – Вип.2 (18). – С. 141-143.

УДК 378

Поліщук Г.Є., д.т.н. Осьмак Т.Г., к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

9. ОСВІТНІ ТРЕНДИ У СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ МОЛОЧНОЇ ПРОМИЛОВОСТІ

Вступ. Нині в системі освіти і науки посилюється дія національних і глобальних викликів, що загострює проблему забезпечення промисловості України і, зокрема харчової промисловості, кваліфікованими кадрами. Це є негативною тенденцією, бо втрата кадрового потенціалу в умовах воєнного часу - це показник небезпечного існування українського суспільства та його майбутнього розвитку.

Сучасний стан питання. В Україні і до війни існували проблеми з кадровим потенціалом, причини чого полягали у тривалій політиці дешевої робочої сили, а також у тому, що бізнес недооцінював і поки що недооцінює інвестування в людський капітал, у недостатньому державному фінансуванні освіти і науки, наслідками чого є застаріла матеріально-технічна база. Не останню роль також відіграє низька вмотивованість