

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

90th
International scientific conference
of young scientist and students

"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"

April, 11–12 2024

Part 1

Kyiv, NUFT, 2024

90th International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April, 11–12, 2024. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90th International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-317-9

© NUFT, 2024

Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.1. – 439 с.

Видання містить матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-317-9

© НУХТ, 2024

43. М'ясо дичини для закладів ресторанного господарства

Віталій Гуралевич, Марія Паска

*Львівський державний університет фізичної культури ім.І.Боберського, Львів,
Україна*

Вступ. Занепокоєння споживачів всього світу станом власного здоров'я поступово перетворює функціональне харчування в ведучий бренд на ринку харчових продуктів. У зв'язку з цим, необхідні серйозні наукові дослідження по виявленню функціональних властивостей м'яса і його компонентів для проектування нових видів продуктів на м'ясній основі. У ресторанному бізнесі це також проявляється дуже активно, також розвиваються м'ясні ресторани. Актуальним є введення у меню м'яса диких тварин, зокрема оленини. М'ясо дичини поживне та має дієтичні властивості. За хімічним складом дичина займає серед тварин, що використовуються, особливе місце тільки за рахунок низького вмісту жиру, який залишається постійним, незалежно від відрубу, віку, статі тварини і пори року. м'ясо диких тварин збалансоване за амінокислотним складом, характеризується високою біологічною цінністю і може бути віднесене до повноцінних продуктів харчування.

Мета. розробити технологію приготування та встановити органолептичні властивості страв із м'яса оленини для закладів ресторанного господарства.

Матеріали і методи. аналіз літературних даних, синтез та узагальнення.

Результати. Для дослідження даної теми нами проаналізовано характеристику оленини. Встановлено, що м'ясо диких тварин відрізняється темнішим забарвленням і щільнішою структурою, містить менше жирів, більше на 10-15% білку і екстрактних речовин, ніж м'ясо подібних видів сільськогосподарських тварин і домашньої птиці. Крім того, м'ясо диких тварин (птиці) має своєрідний смак і аромат, іноді із гіркуватим (терпким, смолянистим) присмаком. Тому дичину перед тепловою обробкою обов'язково заздалегідь піддають маринуванню (вимочуванню). М'ясо оленя цінне високим вмістом білків, вітамінів А, В, С, корисних речовин. При приготуванні оленини треба враховувати, що в ній дуже мало жирів, тому при звичайній обробці м'ясо може вийти сухим і жорстким. Використане, нами м'ясо відповідає показникам безпечності, щодо м'яса диких тварин, а також гігієнічним нормативам якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів, які регламентовані та дозволені для використання.

Нами розроблено технологію приготування оленини з соусом з готів та картопляним пюре для подачі у закладах ресторанного господарства. Технологія приготування передбачає: м'ясо порізане пластинками (товщина до 1 см) піддається термічній обробці, зокрема смаженню з двох сторін на вершковому маслі з олією на розігрітій сковорідці. Наступний етап – дозрівання підготовленого шматка м'яса, та внесення спецій – солі та перцю. Картопляне пюре нагріти. Викласти на тарілку м'ясо, збоку покласти гаряче картопляне пюре, полити соусом частково м'ясо - рештою декорувати тарілку.

Висновки. Отже, нами розроблено страви із м'яса оленини, які володіють високими поживними властивостями та дієтичними характеристиками.. Встановлено органолептичні показники та спосіб подачі у закладі ресторанного господарства.

Література

1.Авраменко Н. О. Амінокислотний та жирно-кислотний склад м'яса диких тварин [Електронний ресурс] / Н. О. Авраменко, Л. В. Нагорна. // Вісник Сумського національного аграрного університету : науковий журнал. - Сер. "Ветеринарна медицина". Суми : СНАУ, 2017. - Вип. 11 (41). – С. 33-36