

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

23 вересня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока :
Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 23 вересня 2025 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2025р. – 140 с.

ISBN 978-966-612-386-5

Уданому виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей VI-ї 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.

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«02» жовтня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-386-5

© НУХТ, 2025

86	Майстренко О., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна. Ферментація м'ясної сировини для люля-кебаб	124
87	Шефер Ю. О., Крамаренко Д.П., ХНЕУ ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна. Використання вторинних продуктів переробки гідробіонтів у технології соусів	125
88	Паламарек К.В., ЧТЕІ ДТЕУ, м. Чернівці, Україна. Управління кризовими ситуаціями безпеки харчових продуктів у соціальних мережах	127
89	Фіалковська Л., ДТЕУ, м. Вінниця, Україна, Крижак Л., Важливість стартових культур у виробництві сиров'ялених ковбас	129
90	Shumylo O.O., Tymchuk A.V., NUFT, Kyiv, Ukraine. Characteristics of cream-plant mixture for standardization	131
91	Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М., Толок Г.А., Толок С.В., НУБіП України, м. Київ, Україна. Розроблення технології соєво-жирового концентрату для молочно-рослинних продуктів	132
92	Скрипник К. В., Крамаренко Д.П., ХНЕУ ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна Вплив солодових екстрактів на механізм черствіння борошняних виробів	133
93	Galenko O.O., Dovgalev K.O., NUFT, Kyiv, Ukraine. Innovative technologies for calcium-enriched grilled sausages in the slow food concept	135
94	Данилевич І.О., Шубіна Є.А., Пасічний В.М., НУХТ, Київ, Україна. Технології SOUS VIDE продуктів з м'яса птиці з використанням смакових маринадів	136
95	Гриник Р.А., Лич І.В., НУХТ, м. Київ, Україна. Козина молочна сироватка: від побічного продукту до цінного біотехнологічного ресурсу	138

фаршу для подальшого запікання, грилювання або смаження на вугіллі для отримання соковитого і смачного кулінарного виробу.

Матеріали і методи. В процесі досліджень вивчали можливість реуглювання показників якості (за варіантами) м'ясних фаршів з яловичини, баранини та білого мяса курчат-бройлерів з використанням на стадії соління ферментного препарату мікробіологічного походження.

В процесі досліджень використовувались традиційні методи визначення функціонально-технологічних, реологічних показників фаршів, загального хімічного складу, органолептичних показників.

Результати та обговорення. Застосування ферментного препарату на етапі ферментації дозволило підвищити однорідність текстури фаршів та їх функціонально-технологічні показники, що дозволило скоротити час механічного масування комбінованих фаршів для виробництва люлякебабу, без погіршення якості кулінарних виробів.

Цільова ферментація дозволила стандартизувати функціонально-технологічні показники фаршів, досягти більшої соковитості і ніжності текстури кулінарних виробів.

Висновки. Використання біотехнологічного впливу для м'ясної сировини дозволяє стандартизувати технологічні параметри м'ясних фаршів та зменшити час масування комбінованої фаршевої маси для виробництва люлякебабу на основі традиційних видів м'яса.

Література

1. Шведюк, Д. А., & Пасічний, В. М. (2018). Використання цільової ферментації у технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання. *Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях*, (16), 184-190.

2. Пасічний В. М. Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини / В.М. Пасічний, Д. В. Гармаш, Н. Е. Лободіна, Р. А. Кривобік // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 217– 224.

3. Shvedyuk, D., & Pasichnyi, V. (2019). Вплив протеази мікробіологічного походження на функціонально-технологічні характеристики фаршів на основі різних видів м'ясної сировини. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (5 (1330)), 204-209.

4. Шведюк, Д. А., & Пасічний, В. М. (2018). Використання цільової ферментації у технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання. *Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях*, (16), 184-190.

УДК 664.87:664.959

Шефер Ю. О., магістр, **Крамаренко Д.П.,**к.т.н.

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця (ХНЕУ ім. С. Кузнеця), м. Харків, Україна

87. ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ГІДРОБІОНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ

Сучасна кулінарія та ресторанний бізнес неможливі без використання соусів, які здатні не лише доповнити, а й кардинально змінити смакові та ароматичні характеристики страви, підвищити її поживну цінність та естетичну привабливість. Водночас рибна промисловість, що є постачальником цінної сировини для закладів харчування, стикається з проблемою утворення значної кількості вторинних продуктів переробки. Кістки, шкіра, луска та панцирі ракоподібних часто розглядаються як відходи і не знаходять раціонального застосування у харчових технологіях, що призводить до економічних збитків та екологічного навантаження [1]. Розробка технологій, спрямованих на комплексне використання цих ресурсів для створення нових харчових продуктів, зокрема соусів, є важливим кроком до сталого та безвідходного виробництва.

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю раціонального використання

вторинних біоресурсів водної сировини. Переробка риби неминуче пов'язана з утворенням до 30% нехарчових відходів, які є цінним джерелом колагену, білка та мінеральних речовин [1]. На прикладі переробки товстолобика, масова частка вторинних продуктів становить 24,3% (14,7% – кістки, 5,1% – шкіра, 3,6% – луска), що в абсолютному вираженні становить близько 2 тисяч тонн щорічно. Ці ресурси здебільшого використовуються для кормових цілей, хоча їхній біохімічний склад відкриває широкі перспективи для створення продуктів харчування з високою біологічною цінністю. Аналогічна ситуація спостерігається і з переробкою ракоподібних, де вихід харчової частини становить лише 20-35%, а решта припадає на панцирі, які є джерелом білка та хітину. Таким чином, розробка науково обґрунтованої технології соусів на основі цих компонентів дозволить не лише розширити асортимент продукції, а й підвищити рентабельність виробництва та запропонувати споживачеві продукт із функціональними властивостями.

Об'єктом дослідження є технологія розробки соусу-концентрату на бульйонній основі. Як основну сировину пропонується використовувати вторинні продукти переробки прісноводних гідробіонтів, а саме: рибні ресурси (кістки, шкіра та луска товстолобика); нерибні ресурси (панцирі річкових раків).

Технологічний процес передбачає адаптацію класичних кулінарних підходів, зокрема принципів приготування французьких соусів на кшталт «Біск», до місцевої сировинної бази. Це дозволить сформувати високі смакоароматичні властивості кінцевого продукту. Передбачається використання сучасного технологічного обладнання з перемішувачими пристроями, що дає змогу автоматизувати процес та знизити трудомісткість виробництва. Оцінка якості готового продукту проводитиметься за стандартизованими органолептичними показниками, включаючи зовнішній вигляд, консистенцію, колір, запах та смак, з урахуванням недопустимих дефектів, таких як запах сирого борошна або підгорілих інгредієнтів.

Аналіз хімічного складу вторинних продуктів переробки гідробіонтів підтверджує доцільність їх використання у технології соусів, оскільки вони є джерелом цінних харчових компонентів, що здатні суттєво покращити органолептичні та фізико-хімічні властивості кінцевого продукту [2].

Рибні кістки, які зазвичай використовуються лише для приготування бульйонів, є багатим джерелом не тільки білка, а й мінеральних речовин. Наприклад, у кістках товстолобика вміст білка сягає 37,7% на суху вагу, також вони містять значну кількість жиру – 23,3%. Їх мінеральний склад значно переважає м'язову тканину: вміст кальцію вищий у 6,2 рази, а магнію – у 8 разів. Основу мінеральної частини (золи), яка становить до 4,12%, складають фосфорнокислий кальцій (близько 80%) та вуглекислий кальцій (близько 7%), а також у невеликих кількостях солі фтористого кальцію та хлористого натрію. Хоча основний білок кісток, оссеїн, є неповноцінним, він містить велику кількість замісних амінокислот. Використання кісток як харчової добавки робить виробництво більш рентабельним та ресурсозберігаючим.

Шкіра риб є цінною високобілковою та колагеновмісною сировиною, яку рибопереробні підприємства переважно спрямовують на виробництво косметичної або кормової продукції. Вміст колагену в ній досягає 86-90% від загальної кількості білка, тоді як кількість мінеральних речовин незначна – на рівні 1,0-1,5%. Залучення цього компонента до технології соусів дозволяє не лише збагатити продукт важливим структурним білком, але й знайти нове, більш раціональне застосування для цінного харчового ресурсу.

Луска товстолобика, яка на підприємствах практично не переробляється, вирізняється надзвичайно високим вмістом білка – 76,8% при вологості 12,8%. Особливу цінність їй надає наявність глутамінової та аспарагінової амінокислот, які є потужними природними підсилювачами смаку та аромату. Їх введення до рецептури соусу сприяє формуванню глибокого, насиченого смаку, що є ключовою характеристикою якісного продукту.

Панцирі ракоподібних (зокрема, річкових раків) є носіями унікальних органолептичних властивостей, що надають соусу вишуканого аромату морепродуктів. Переробка ракоподібних пов'язана з утворенням значної кількості відходів (до 65-80%), оскільки вихід

харчової частини становить лише 20-35%. Ці панцирі містять близько 20% повноцінного білка, дефіцит якого відчувається у планетарному масштабі, а також є цінним джерелом хітозану та його похідних, що мають доведені функціональні властивості.

Таким чином, комбіноване використання зазначених вторинних ресурсів дозволяє отримати виражений синергетичний ефект. Поєднання принципів класичних французьких технологій приготування соусів з місцевою сировиною дає змогу створити продукт з високими органолептичними показниками, харчовою цінністю та економічною ефективністю. Такий соус призначений для використання у ресторанних технологіях страв із морепродуктів, які зазвичай мають найвищу вартість у меню. Його застосування не тільки покращить смакоароматичні показники страви, але й збільшить її вихід. Це є економічно доцільним для закладів ресторанного господарства, оскільки дозволяє підвищити якість та ефективність виробництва, перетворюючи відходи на цінний харчовий інгредієнт.

Висновок. Комплексна переробка вторинних продуктів рибної промисловості та аквакультури є перспективним напрямом для створення інноваційних харчових продуктів. Запропонована технологія соусу на основі кісток, шкіри, луски риби та панцирів ракоподібних дозволяє раціонально використовувати цінні біоресурси, які раніше вважалися відходами. Розроблений соус матиме високі органолептичні показники та підвищену харчову цінність завдяки багатому вмісту білка, колагену, мінеральних речовин та природних смакових сполук. Впровадження такої технології у закладах ресторанного господарства сприятиме підвищенню ефективності виробництва, розширенню асортименту та створенню конкурентних переваг на ринку.

Література.

1.Kramarenko, D. P., &Hirenko, N. I. (2017). Розробка складу жирової композиції для емульсійної системи з добавками похідних гідробіонтів. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 19(80), 123-127.

2.Jafari, H., Lista, A., Siekapen, M. M., Ghaffari-Bohlouli, P., Nie, L., Alimoradi, H., & Shavandi, A. (2020). Fish collagen: extraction, characterization, and applications for biomaterials engineering. Polymers, 12(10), 2230.

УДК 351.777.5:664

Паламарек К.В., к.т.н.

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ (ЧТЕІ ДТЕУ), м. Чернівці, Україна

88. УПРАВЛІННЯ КРИЗОВИМИ СИТУАЦІЯМИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖАХ

Соціальні мережі стали найшвидшим і найпомітнішим каналом поширення інформації про проблеми безпеки харчових продуктів, водночас залишаючись менш контрольованими порівняно з традиційними медіа. Так, за першу половину 2025 року у TikTok було опубліковано понад 120 тисяч постів із хештегом #recall, а в Instagram — 423 тисячі, значна частина яких поширювалася неперевіреними користувачами без належного контексту. Один вірусний пост може набрати значного охоплення ще до того, як компанія опублікує офіційне повідомлення.

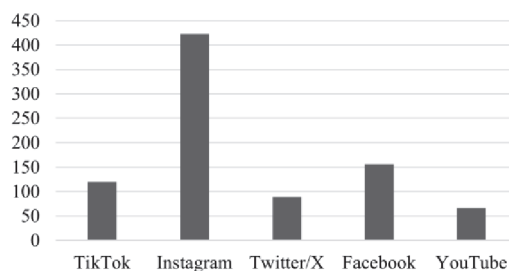


Рисунок 1- Аналіз активності у соціальних мережах

Дані на Рис.1 показують, що Instagram залишається найактивнішою платформою для обговорення питань безпеки харчових продуктів, за ним слідує Facebook. TikTok демонструє швидке

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

**VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

23 вересня 2025р.

Відповідальний за випуск В.М.Пасічний

Підп. до друку 02.10.25 р. Обл.-вид. арк. 12,266. Наклад 100 пр. Зам.
№ НУХТ 01601 Київ-33, вул.Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво прореєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04р.