

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**

*121^а річниці заснування Національного
університету біоресурсів і
природокористування України та
25-річчю створення кафедри процесів і
обладнання переробки продукції АПК
присвячується*

**VIII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
VIII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2019

УДК 663/664(05)

ББК 36

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол 8 від 16.04.2019 року)

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипко Л.В., Отченашко В.В., Сухенко Ю.Г., Жеплінська М.М., Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Кузнєцов Ю.М., Демиденко О.О., Сичевський М.П., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Савченко О.А., Слободянюк Н.М., Муштрук М.М., Василів В.П., Гудзенко М.М.

ББК 36 Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 17 квітня 2019 р. – 18 квітня 2019 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2019. – 333 с.

ISBN 978-617-7630-56-1

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції.

Розміщені у збірнику тези доповідей стосуються таких напрямів: «стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва», «Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і рибництва», «Інноваційні технології переробки продовольчої сировини», «Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК».

Праці подано у авторській редакції

ISBN 978-617-7630-56-1

УДК 663/664(05)

© НУБіП України, 2019

УДК 664.8:579864

Я.О. Баришева, аспірант

Т.А. Манолі, к.т.н., доцент, **А.Т. Безусов**, д.т.н., професор

Одеська національна академія харчових технологій

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН НА ВМІСТ БІОГЕННИХ АМІНІВ У РИБНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБАХ

Необхідність управління вмістом гістаміну харчових продуктах обумовлена тим, що він відноситься до біогенних амінів, які представляють собою групу природних токсикантів, що утворюються з вільних амінокислот в процесі ферментативних реакцій, шляхом декарбоксилювання, під впливом різних типів мікроорганізмів [1].

Одним із прийомів, що дозволяють регулювати накопичення біогенних амінів, є введення в продукт біополімерів рослинного походження, таких як пектинові речовини, які використовуються для отримання желеподібних заливок. Серед гідроколоїдів найбільш перспективними, з точки зору, вирішення технологічних задач і забезпечення дієтичних і профілактичних властивостей, є низькоестерифіковані пектинові речовини [2].

Для досліджень були підготовлені модельні зразки кулінарних виробів з різними комбінаціями структуроутворювачів. Оптимальний вміст структуроутворювач склав 1,5 %, що забезпечує необхідну міцність желе 112 г. У свіжовиготовлених зразках вміст гістаміну був 10 мг / кг. Було виявлено, що максимальною здатністю до зв'язування гістаміну володіють пектинові речовини зі ступенем естерифікації 42 % і масовою часткою низькоестерифікованого пектину 2 %. При цьому вміст гістаміну склав 13,1 мг / кг, а з масовою часткою 1,5 % 15,8 %. Зразки з високоестерифікованим пектином з масовою часткою 2,0 % містили 21 мг / кг, а зразки з масовою часткою 1,5 % 24,8 мг / кг. Тобто, всі зразки відповідали вимогам, прийнятим в нашій країні (не більше 100 мг / кг).

Висновок. В результаті досліджень встановлено, що застосування низько- та високоестерифікованих пектинових речовин у технології рибних кулінарних виробів сприяє уповільненню накопичення гістаміну при зберіганні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Подсосонная, М.А. Проблема гистамина в рыбной продукции / М.А. Подсосонная, Т.Г. Родина // Известия высших учебных заведений. Пищевая тех-нология. – 2004. – №1. – С. 30-32.
2. Криштанова Н.А., Сафонова М.Ю., Болотова В.Ц., Павлова Е.Д., Саканян Е.И. Перспективы использования полисахаридов в качестве лечебных и лечебно-профилактических средств // ВЕСТНИК ВГУ. Серия: Химия. Биология. Фармация. СПГХФА. — 2005. — № 1. — С. 212 – 221.

67. А. Гуралевич, О.І. Гашук, О.Є. Москалюк Моніторинг ринку делікатесної м'ясної продукції	123
68. А.В. Дзюба, Т.К. Лебська Удосконалення технології копчених рибних кулінарних виробів (рулетів)	124
69. О.С. Дулька, В.Л. Прибильський Вплив жорсткості води на кислотність квасного суслу	126
70. В.О. Дяченко, О.О. Галенко Використання м'яса індиків у виробництві м'ясних закусок	127
71. О.С. Ігнатенко, М.В. Рябовол, Л.В. Баль-Прилипка, Б.І. Леонова, Е.Р. Старкова Удосконалення технологічного складу варених ковбасних виробів з використанням харчових волокон	129
72. К.І. Іценко, О.І. Гашук, О.Є. Москалюк Удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів	131
73. І.Р. Камінський, А.О. Довжинська, Т.А. Манолі, Т.І. Нікітчина Удосконалення технології кулінарних виробів з морепродуктів пролонгованого терміну зберігання	133
74. Н.В. Кравчишак, А.А. Менчинская, Т.К. Лебская Технологии хитиновых препаратов	135
75. С.О. Лебский, Л.В. Баль-Прилипка Биологическая эффективность липидов гепатопанкреаса черноморской травяной креветки	137
76. Л.С. Мартинюк, Г.І. Палвашова Біотехнологічні процеси при виробництві соєвого соусу	139
77. Н.Г. Марченко, Ю.П. Крижова Дослідження показників якості ковбасних виробів з використанням амілопектинового крохмалю	141
78. Я.А. Митник, М.В. Рябовол, Л.В. Баль-Прилипка, Б.І. Леонова, Е.Р. Старкова Використання стартових культур у технології виготовлення сардельок	142
79. М.Г. Ошур, Н.В. Голембовська Удосконалення заморожених рибних напівфабрикатів у різних паніровках	144
80. Т.М. Паньковець, О.О. Басс Перспективні напрями розвитку технології морозива із заміниками цукру	145
81. С.В. Плющ, О.А. Савченко Залежність швидкості зсідання молочної суміші від активності молокозсідального препарату	147
82. О.О. Привиденцева, Л.В. Баль-Прилипка Технологія м'якого сирного продукту	148
83. Т.В. Слабошпицька, Т.К. Лебська, А.А. Менчинська Технологія ферментних препаратів протеолітичної дії з чорноморської креветки	149
84. І.В. Слабошпицька, Т.К. Лебська, А.А. Менчинська Удосконалення технології одержання біологічно ефективних ліпідів з чорноморської креветки	151
85. В.В. Степанова, Н.В. Голембовська Розробка технології паштетів для дитячого харчування	153
86. Г.А. Терновик, Л.М. Тищенко, О.С. Пилипчук Вплив використаних жирів на якість варених ковбас	154
87. І.С. Ціпан, М.В. Рябовол, Л.В. Баль-Прилипка, Б.І. Леонова, Е.Р. Старкова Перспективи використання харчових цитрусових волокон у технології варених ковбасних виробів	156
88. Т.Р. Ярошовець, О.А. Штонда Застосування журавлини у складі печінкових паштетів	158
89. Я.О. Барішева, Т.А. Манолі, А.Т. Безусов Дослідження впливу пектинових речовин на вміст біогенних амінів у рибних кулінарних výroбах	159