

**IV ЩОРІЧНА СТУДЕНТСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«СУЧАСНА ЕКОНОМІКА: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ»**

**«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ
ВИРОБНИЦТВА КОМБІНОВАНИХ
КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ХАРЧОВОЮ
АНТИОКСИДАНТНОЮ ДОБАВКОЮ»**

**ВИКОНАВ СТУДЕНТ IV КУРСУ СВО «БАКАЛАВР»
СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

ІВАНО ЄГОР

НАУКОВИЙ КЕРІВНИК

**К.Т.Н., ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

БУРАК ВАЛЕНТИНА

Херсон - 2020

АКТУАЛЬНІСТЬ ТЕМИ

Флавоноїди - це природні компоненти, які не синтезуються в організмі і повинні надходити ззовні та мають комплекс корисних властивостей: антиоксидантні, бактерицидні.

В результаті численних досліджень було встановлено, що ягідна шкірка червоного винограду містить найпотужніші флавоноїди антиоксиданти.



ФЛАВОН

Метою роботи є розробка технології м'ясопродуктів з обґрунтованим компонентним складом, що включає антиоксидантну добавку, збагачену флавоноїдами.

Основні завдання роботи:

- виявити джерело вторинної рослинної сировини для отримання біологічно активної добавки (БАД), і вивчити її хімічний склад;
- здійснити комплексну оцінку нового виду продукту за фізико-хімічними, біохімічними і органолептичними показниками;
- провести аналіз основних техніко-економічних показників харчової антиоксидантної добавки і нового виду м'ясопродукту.

Об'єкт дослідження - технологія варених ковбасних виробів з харчовою антиоксидантні добавкою.



Предмет дослідження: яловичина жилована, свинина жилована напівжирна, грудинка свиняча, шпик ковбасний, печінка яловича, виноградні вичавки з винограду сорту «Каберне Совіньон», модельні м'ясні системи, готові варені ковбасні вироби.



Наукова новизна роботи. На підставі результатів вивчення функціонально-технологічних властивостей антиоксидантної добавки і комбінованих м'ясних систем науково обґрунтовані можливість і доцільність використання біологічно-активних добавок (БАД) в технології варених ковбасних виробів для збагачення їх флавоноїдами.



Практичне значення роботи.

Розроблені нові м'ясопродукти дають можливість одержати продукти високої харчової і біологічної цінності, розширити асортимент і знизити собівартість виробів, підвищити ефективність виробництва.



ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ХАРЧОВОЇ АНТИОКСИДАНТНОЇ ДОБАВКИ

Найменування	Показники
Колір	Темно-вишневий з фіолетовим відтінком.
Запах, смак	Смак нейтральний, слабкий запах винограду, без сторонніх присмаків і запахів
Зовнішній вигляд	Сухий дрібно розпорошений порошок, допускається незначна кількість щільних грудочок, що легко розсипаються при механічній дії
Структура	Розсипчаста



**Хімічний склад ягідної шкірки винограду сорти
«Каберне Совіньон», $q < 0,05$**

Показники	Вміст	
	%	% на сухий залишок
Білок	5,80	12,70
Жир	4,00	9,00
Клітковина	13,30	29,00
Зола	4,10	9,00
Вода	54,20	-
Масова частка сахарози	9,20	20,10
Масова концентрація кислот	0,75	1,60
Вміст флаваноїдів	2,40	5,20

РЕЦЕПТУРА КОВБАСИ ВАРЕНОЇ З АНТИОКСИДАНТНОЮ ДОБАВКОЮ

Сировина і матеріали	Дослідний зразок
Сировина, кг/100кг основної сировини:	
Яловичина жилована 2 ґатунку	61
Свинина жилована напівжирна	4
Печінка яловича	3
Шпик ковбасний	16
Харчова антиоксидантна добавка	4
Вода на гідратацію харчової добавки	12
Разом:	100
Матеріали, г/100кг сировини:	
Сіль поварена	2500
Нітрит натрію	2,5
Цукор	300
Перець чорний мелений	100

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС З ХАРЧОВОЮ АНТИОКСИДАНТНОЮ ДОБАВКОЮ.

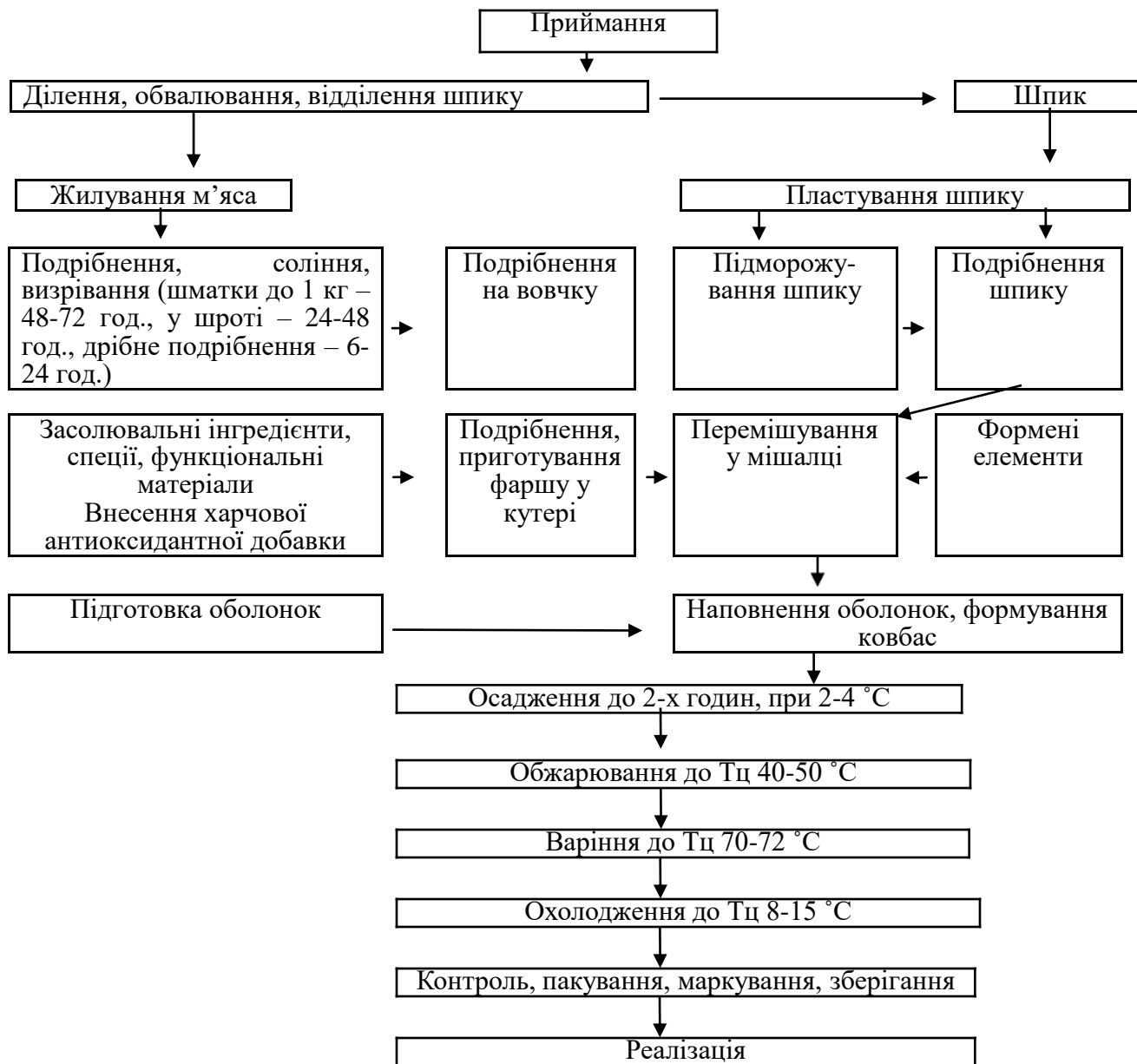


Рис. 1

ТОВ “КАХОВСЬКІ КОВБАСИ”



ВИСНОВОК

1. Рекомендуємо для зменшення собівартості продукції, підвищення виходу, досягнення максимального технологічного ефекту та розширення асортименту продукції при розробці рецептур варених ковбасних виробів використовувати харчову антиоксидантну добавку, що вироблена з ягідної шкірки винограду сорту «Кабарне Совіньон», яка збагачує готові м'ясопродукти флавоноїдами.



СПИСОК ВИКОРАСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Базарнова Ю.Г., Бурова Т.Е., Ишевский А.Л. Возможности применения принципов химической кинетики для оценки качества пищевых продуктов при хранении / Ю.Г. Базарнова, Т.Е. Бурова, А.Л. Ишевский // Хранение и переработка с.-х. сырья. — 2012. — № 11. — С. 33 – 36.
2. *Listeriamonocytogenes* — новый микробиологический показатель безопасности пищевых продуктов / Е.А. Зайцева, Л.Н. Федянина, Г.Н. Коленченко, О.М. Антоненко // Мясная индустрия. — 2009. — № 4. — С. 30 – 32.
3. <http://www.immortel.ru/content/view/25/42/http://www.immortel.ru/content/view/25/4>.Власти востіантиоксидантівфлавоноїдівчервоного винограду [Текст].
4. http://www.elixir.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=109&Itemid=59Винограднихвичавківзахищають від бактерій [Текст]
5. <http://www.goodhealth.ru/articles/how-useful-grapeshttp://www.goodhealth.ru/articles/how-useful-grapes>.Чим корисний виноград? Корисні властивості [Текст].
6. <http://vision.kharkov.ua/info/ekstrakt-vinograd.htmlhttp://vision.kharkov.ua/info/ekstrakt-vinograd.html>.Екстракт виноградної вичавки [Текст]... .
7. <http://uvet.info/ru/powders/of-berries/168-pishhevaya-dobavka-iz-vinograda.htmlhttp://uvet.info/ru/powders/of-berries/168-pishhevaya-dobavka-iz-vinograda.html>.Харчова добавка з винограду. Виноградний порошок(антиоксидант) [Текст].

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ !

