

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**II-ий ФОРУМ**  
**«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ ТА**  
**КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:**  
**ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»**

*присвячений 140-вій річниці*  
*Національного університету харчових технологій*

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ**

**17-18 ЖОВТНЯ 2024 р.**

**КИЇВ НУХТ**

**II-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості»** : Програма та матеріали II-го форуму, 17-18 жовтня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – 141с.

ISBN 978-966-612-342-1

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другого форуму «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості», який проводиться Національним університетом харчових технологій.

Проведення форуму присвячене обговоренню інноваційних підходів в промисловому та крафтовому виробництві, висвітленню перспективних напрямків діяльності підприємств, направлених на розвиток виробництва, представлення наукових здобутків академічної спільноти провідних національних та міжнародних вищих навчальних закладів, інноваційних розробок та продукції представників промислових та крафтових підприємств, учасників ринку HoReCa та суміжних сфер.

Панельні дискусії в рамках форуму дозволили провести аналіз досягнень, проблем і перспектив у сфері харчового виробництва, туризму та суміжних галузей для сприяння, налагодження та формування тенденцій у сфері гостинності на локальному, регіональному та міжнародному рівнях.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол № 3 від «31» жовтня 2024р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-342-1

© НУХТ, 2024

## ЗМІСТ Матеріалів форуму

стор.

1	<i>Тищенко В., Божко Н., СНАУ, м.Суми, Вдовиченко Ю., Вінницька птахофабрика, м. Ладизжин, Україна.</i> Розробка рецептури маринадів для крафтових маринадів з м'яса птиці з використанням ягід йошти	10
2	<i>Pasichnyu V. M., Chernyushok O. A., Poloz D. S., Garmash A. V., Yakuts M. NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Craft products from poultry meat	12
3	<i>Овчарук М., Топчій О. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Нетравмуючі методи добування муцину з равликів	14
4	<i>Ivanov Y., Bozhkov A., Holtvianskyi A. V. N. Karazin, Kharkiv National University, Kharkiv, Ukraine.</i> FT production of functional food products from colostrum	15
5	<i>Благополучна А. УДПУ ім. Павла Тичини, м. Умань, Україна.</i> Інновації харчових технологій CLIMATE-FRIENDLY FOOD	18
6	<i>Біленький П., Тележенко Л., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Емульсійні напої як джерело макро- та мікронутрієнтів	19
7	<i>Potienko T., Yushchenko N., NUFT, Kyiv, Ukraine; Mykhailych R., Association of Phytomaterial Producers of Ukraine, LLC "Shlyosem Ukraine," Kyiv, Ukraine.</i> Implementation and popularization of hot beverages in the form of non-alcoholic mulled wines	20
8	<i>Haschuk O., Ryshkanych R., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Features of the application of dietary fibers in the meat industry	21
9	<i>Strashynskiy I., Pasichnyi V., Oleksiiovets I., Semeniuk A., NUFT, Kyiv, Ukraine</i> Chemical composition and functional properties of different types of MDM	22
10	<i>Козяк В., Максимець О., ЛНУ ім. Івана Франка, м.Львів, Україна.</i> Використання плодів лікарських рослин у виготовленні продуктів харчування	23
11	<i>Дуцак О., Бессараб О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Розроблення рецептур соусів-дресингів зі зниженою калорійністю	25
12	<i>Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О., ВТЕІ ДТЕУ, м.Вінниця, Україна.</i> Іноваційна технологія Souse-vide в ресторанній продукції	26
13	<i>Баєв В., Белінський О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Технології HoReCa в розвитку туристичної індустрії України	27
14	<i>Levkivska T., NUTŻ, Kijów, Ukraina.</i> Trendy w sektorze HoReCa	29
15	<i>Котляр Є.О., Єгоров Б.В., Пилипенко Л.М. ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Крафтове виробництво олії з ядер сливових кісточок для HoReCa.	30
16	<i>Ощипок І., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, Україна, Кречківський В., ЛТЕУ, м. Львів, Україна.</i> Застосування нових добавок при виробництві харчових продуктів	32
17	<i>Пасічний В., Гармаш А., Полоз Д., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив застосування технології Sous Vide на м'ясо птиці	34
18	<i>Паска М., Хромова М. ЛДУФК ім. І.Боберського, м.Львів, Україна</i> Гастрономічний путівник сучасних намазок традиційного етнічного продукту	35
19	<i>Заморська І., УНУС, м. Умань, Україна.</i> Якість продуктів з ягід суниці садової нових і перспективних сортів	37
20	<i>Галенко О., Кушнір Б., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Паштети спеціального призначення для сфери HoReCa	38
21	<i>Chernyushok O. A., Korytko O.V., Ryzun O.V., Yakuts M. NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Raw materials for the production of dairy products	39
22	<i>Верхівкер Я., Мирошніченко О., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Актуальні тенденції щодо якості харчової споживчої тари	40

23	<i>Galenko O., Vorontsov M., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Prospects of using bamboo fiber in the technology of craft meat products production	41
24	<i>Пасічний В., Вільцова Н., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ефективність ферментації у виробництві снєків	42
25	<i>Dohoryatyı V., Popova N., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> International experience in improving fermented dairy products	44
26	<i>Живора Г., Котляр Є., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Виробництво соняшникової олії для HoReCa	46
27	<i>Чернюшок О., Полоз Д., Гармаш А., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Крафтові м'ясні вироби з використанням рідкого диму	49
28	<i>Дегтяр В., Радченко А., ДБТУ, м. Харків, Україна.</i> Технологічні аспекти виробництва закусок з емульсійною структурою на основі гороху та аквафаби	50
29	<i>Радзівєвська І., Мельник О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Сиродавлена горіхова олія та обладнання для її виробництва	52
30	<i>Kunyk O., Pasichnyi V., NUFT, Kyiv, Ukraine.</i> Overview of the craft production of Ukrainian cosmetics	54
31	<i>Дев'яткіна А., Мельник, НУХТ О., м. Київ, Україна.</i> Інвестиційні можливості для крафтових виробників	56
32	<i>Маслійчук О., Сімахіна Г., ЛНУ імені Івана Франка, м. Львів, Україна.</i> Переваги крафтового виробництва в індустрії гостинності	58
33	<i>Примак Т., Івченко Л., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Роль гастрономічного туризму в стійкому розвитку туристичних дестинацій	60
34	<i>Серенко А., Юдіна Т., ДТЕУ, м. Київ, Україна.</i> Визначення параметрів ферментації молочних сумішей для низьколактозних йогуртів	61
35	<i>Булій Ю., Мукоїд Р., Чернюшок О., НУХТ, Київ, Україна.</i> Крафтове виробництво молочних напоїв з екстрактом цикорію	63
36	<i>Белінський О., Галенко О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Кукурудзяне молоко сухе як інновація у виробництві м'ясних ковбас	65
37	<i>Благополучна А., УДПУ ім. Павла Тичини, м. Умань, Україна.</i> Інновації у крафтовій промисловості	66
38	<i>Барабаш, Штонда О., НУБіП, м. Київ, Україна.</i> Автохтонні пробіотичні культури в сухих м'ясних продуктах	67
39	<i>Охріменко А., ДТЕУ, м. Київ, Україна, Антоненко І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Інноваційний розвиток суб'єктів туристичного та готельного бізнесу	69
40	<i>Пасічний В., Божко С., (НУХТ), м. Київ, Україна, Тищенко В., Божко Н., СНАУ, м. Суми, Україна.</i> Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і борошном насіння чаї	71
41	<i>Кузьменко Р., Павлюченко О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Купажі олій холодного віджиму як сучасний гастрономічний тренд ринку ресторанного господарства України	73
42	<i>Бабанова О., НУХТ, м. Київ, Україна; Михайлов В., Шевченко А., Прасол С., ДБТУ, м. Харків, Україна; Михайлов Б., ВСП ХФКХП ДБТУ, м. Харків, Україна</i> Розробка пристрою із комбінованим способом жарення кулінарних виробів для підприємств HoReCa	75
43	<i>Зав'ялов В., Мисюра Т., Запорожець Ю., Попова Н., Чорний В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Особливості використання віброекстракторів для перероблення рослинної сировини та її відходів.	78
44	<i>Бондар О., Ющенко Н., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Перспективи використання борошна з тефу в умовах закладів ресторанного господарства	80
45	<i>Ткаченко Л., НУБіП, м. Київ, Україна, Вітряк О., ДТЕУ, м. Київ, Україна.</i> Технологія млинців підвищеної біологічної цінності	82

46	<i>Пасічний В., Шубіна Є., Вільцова Н., НУХТ, Київ, Україна. Перспективи застосування натуральних антиоксидантів у м'ясних продуктах</i>	84
47	<i>Страшинський І.М., Маринін А.І., Яцков В.О., Страшинська М.І. НУХТ, м. Київ, Україна. Якісні показники замороженої птиці методом IQF ДЛЯ HoReCa</i>	85
48	<i>Рагозін О., Топчій О., ТОВ «Молочна компанія «Галичина» м. Львів; НУХТ, м. Київ, Україна. Промислове виробництво молочної продукції МК Галичина для HoReCa.</i>	86
49	<i>Dmitriieva D., KNEU, Kyjiw, Ukraine. Der Einfluss der Globalisierung auf die Nachhaltige Entwicklung Des Tourismus: Neue Herausforderungen und Perspektiven</i>	88
50	<i>Бовтенко В., ТЕКОС, м. Київ, Україна, Матюшенко Р., НУХТ, м. Київ, Україна Функціональні продукти харчування людини ххі століття (наїдки) та ШІ</i>	90
51	<i>Мудрак В., Пасічний В., Березюк М., НУХТ, м. Київ, Україна. Використання природних барвників у виробництві м'ясних продуктів</i>	92
52	<i>Ірина Гріненко, Роман Грушецький, Катерина Данілова, ІПР, м.Київ, Україна. Використання рослинної сировини при виробництві крафтових ферментованих напоїв</i>	94
53	<i>Галенко О., Сандрацький Т., НУХТ, м.Київ, Україна. Адитивний друк м'яса на 3d-принтері в крафтових технологіях м'ясопродуктів</i>	97
54	<i>Тимошук С., Неміріч О., НУХТ, м. Київ, Україна. Креми на основі рослинного молока без цукру як альтернативна безлактозна продукція для закладів ресторанного господарства</i>	98
55	<i>Холод А., Пасічний В., Березюк М., НУХТ, м.Київ, Україна. М'ясні хліби з використанням композицій антиоксидантів</i>	99
56	<i>Мельцер В. Німеччина, Інновації в технологіях сушіння механічно зневоднених картоплепродуктів. Напівкільцеві зустрічноструменеві сушарки</i>	100
57	<i>Дубина А., Тележенко Л., ОНТУ, м. Одеса, Україна. Технологічні підходи до створення конкурентоспроможної корисної їжі</i>	103
58	<i>Батиченко С., НУХТ, м. Київ, Україна. Особливості розвитку крафтового туризму на Київщині</i>	106
59	<i>Кравченко А., Фролова Н., Польовик В., НУХТ, м. Київ, Україна. Розширення асортименту солодких страв в аюрведичному харчуванні для різних конституцій</i>	108
60	<i>Сологуб Ю., НУХТ, м. Київ, Україна. Винні шляхи Європи: Німеччина, Австрія</i>	110
61	<i>Галенко О., Федченко О. НУХТ, м.Київ, Україна. Інновації переробки птиці в сфері NORECA в воєнних умовах</i>	112
62	<i>Страшинський І., Пасічний В., Яцков В., Страшинська М., Тукторова К., Ткачук Л., НУХТ, м. Київ, Україна. Моніторинг поточного поголів'я ВРХ як сировини для задоволення потреб населення у продукції тваринництва</i>	113
63	<i>Мартинюк М., Штонда О., НУБіП України, м. Київ, Україна. Вплив пробіотичних культур на якісні характеристики сирокочених ковбас</i>	114
64	<i>Абкадиров Ф., магістрант, Мукоїд Р., Білько М., НУХТ, Київ, Україна. Інтеграція стратегії «Блакитного океану» у виноробничу галузь України</i>	116
65	<i>Пасічний В., Шубіна Є., НУХТ, Київ, Україна. Актуальність використання рослинних білковмісних інгредієнтів у крафтових м'ясних продуктах</i>	118
66	<i>Лініченко А., Галенко О., НУХТ, м.Київ, Україна. Настурція лікарська в технологіях крафтових м'ясопродуктів</i>	119
67	<i>Гончаренко Т., Чорна А., НУХТ, м. Київ, Україна. Крафтове виробництво кондитерських виробів</i>	120
68	<i>Шешорак В., Галенко О., НУХТ, м.Київ, Україна. Борошно зі смикавця їстівного в технологіях крафтових м'ясопродуктів</i>	121

69	<i>Чечотенко В., Пасічний В., НУХТ, м.Київ, Україна. Удосконалені панірувальні суміші для порційних напівфабрикатів</i>	122
70	<i>Бабич І., Сидоренко В., Хоменко Є., НУХТ. М. Київ. Україна. Новий сорт винограду для ігристих вин Закарпаття</i>	124
71	<i>Дмитрієв А., НУХТ м. Київ, Україна. Вдосконалення технологічного процесу виготовлення вермішелі швидкого приготування з метою зменшення абсорбції олії</i>	125
72	<i>Чебаненко Х., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна. Технологія м'ясних фаршів збагачених йодом для крафтового виробництва</i>	127
73	<i>Бокій О., ІПР НААН, м. Київ, Україна. Проблеми малих виробників хлібобулочної та борошняної кондитерської продукції в умовах сучасних викликів</i>	128
74	<i>Данилевич І., Пасічний В., Мусянко І., НУХТ, м. Київ, Україна, Використання смакових композицій у виробництві напівфабрикатів</i>	130
75	<i>Соловійова Т., Романовська Т., НУХТ, Київ, Україна. Інноваційна технологія виробництва твердого шампуню для NoReCa</i>	132
76	<i>Поварова Н.<sup>1</sup>, Дерев'яно К.<sup>1</sup>, Дерев'яно Н.<sup>2</sup> ОНТУ<sup>1</sup>, Одеса, Україна Хортицька НН-РА<sup>2</sup>, Запоріжжя, Україна. Дослідження мікробіологічних показників амарантової сировини для виробництва печінкових паштетів</i>	133
77	<i>Вербицький С., Пацера Н, Охріменко Ю., ІПР НААН, м. Київ, Україна, Сосиски як класика фастфуду: склад, технологія та придатність до зберігання</i>	134
78	<i>Наконечний І. , Валько М., ХНТУ, м. Херсон, Україна. Стале виробництво брендів</i>	137
	<b>МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК</b>	140

---

## 1. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ МАРИНАДІВ ДЛЯ КРАФТОВИХ

### НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІД ЙОШТИ

Василь ТИЩЕНКО, Наталія БОЖКО

*Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна*

Юрій ВДОВИЧЕНКО,

*ТОВ «Вінницька птахофабрика» філія «Переробний комплекс», м. Ладизжин, Україна*

**Вступ.** Споживання м'яса птиці в усьому світі постійно зростає завдяки його економічній ефективності та поживній якості. Підвищений попит на напівфабрикати призвів до розширення промисловості з переробки м'яса та птиці. Це призвело до розробки продуктів з м'яса птиці, що піддаються подальшій обробці, до складу яких входять такі продукти, як нарізані порції та очищені від кісток, шматочки в клярі, паніровані та попередньо приготовані м'ясні нарізки, нагетси або мариновані напівфабрикати. Розвиток технологій маринування сприяв диверсифікації продукції на рівні роздрібної торгівлі та продовжує розвиватися.

**Актуальність теми.** Маринування використовується в м'ясній промисловості вже кілька десятиліть, але процес продовжує вдосконалюватися шляхом вибору інгредієнтів для приготування маринаду, контролю процесу та технологічних підходів для покращення якісних характеристик кінцевих м'ясних продуктів. Щоб підвищити м'якість м'яса, застосовуються інші стратегії, такі як хімічні та механічні методи [1], але останнім часом споживачі вимагають, щоб різні продукти, включаючи м'ясо та м'ясні продукти, мали "чисті етикетки", а їх виробництво не включало консервантів або синтетичних компонентів. Більшість переробників додають маринад у м'ясо та птицю, щоб створити високорентабельні продукти з додатковим смаком, але оператори повинні дотримуватися суворих інструкцій, якщо вони хочуть підтримувати якість і інтерес покупців.

Процес маринування застосовується до різних видів м'яса, таких як свинина, яловичина, баранина, кролик, птиця та дичина. Маринування полягає в додаванні в м'ясопродукти рідини, насичкної ароматизаторами, спеціями і функціональними добавками. Маринади, як правило, є сумішшю різних інгредієнтів, включаючи водно-олійні емульсії, органічні кислоти, екстракти, мінеральні солі, хімічні розм'якшувачі, ароматні овочі, фруктові соки та оцет, лимонний сік, вино, соєвий соус, ефірні олії, ферментовані молочні продукти, трави, та спеції [2-3].

На загальну якість маринованих м'ясних продуктів впливають спосіб маринування, інгредієнти, що входять до складу маринаду, умови маринування (рН, час, температура) Повідомлялося [4], що використання маринадів покращує мікробіологічну якість м'яса шляхом пригнічення росту патогенних мікроорганізмів, тим самим підвищуючи його безпеку. Маринування м'яса здійснюють різними способами: занурюванням (замочуванням), перекачуванням, ін'єкцією в продукт. Найбільш поширеним є метод занурення, який передбачає занурення м'яса в маринад при низькій температурі на певний час. Цей метод використовується м'ясними компаніями різного розміру та в домашніх господарствах. В ході цього процесу для отримання максимального результату потрібен достатній час, а додавання хімічних речовин не відповідає новій тенденції споживання натуральних харчових продуктів. Використання хімічних речовин як розм'якшувальних агентів певною мірою покращує смак і аромат, однак занадто висока їх концентрація може призвести до гіркого, кислого та металевого смаку.

У зв'язку з цим виникає необхідність зменшення чи уникнення використання синтетичних харчових добавок з метою гарантування безпечності, підвищення харчової і біологічної цінності м'ясних маринованих напівфабрикатів, яка є основним, на наш погляд, обґрунтуванням актуальності удосконалення існуючих рецептур та технологій м'ясних маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці.

За наявними в літературі публікаціями[4-5], використанням сировини, що містить

антиоксиданти у складі маринадів може розширити асортимент маринованих м'ясних продуктів та подовжити термін їх придатності. Доведено, що маринади на основі натуральної рослинної сировини також можуть бути використані для поліпшення стабільності готових виробів за мікробіологічними показниками.

Спеції та трави та основи в маринадах можуть мати значний вплив на якість м'яса з точки зору його смаку, ніжності та загальної якості, а також можуть допомогти збалансувати смаки інгредієнтів маринаду і гармонізують смаковий профіль продукту. В якості основ для маринадів використовують різноманітну рослинну сировину та її похідні.

Метою цього дослідження є встановити можливість використання плодів йошти для приготування маринадів, встановлення параметрів процесу маринування та механізмів зміни м'яса птиці під час маринування.

**Матеріали і методи.** Йошта (від нім. *Johannisbeere*-смородина і нім. *Stachelbeere*-агрус) – ягідний чагарник, висотою 1,5 м і більше, на відміну від агрусу, не має шипів, ягоди чорного кольору з фіолетовим відливом. За смаком кисло-солодкі, з приємним мускатним присмаком. На Черкащині та Вінниччині цю рослину називають "бемберець", поширена вона і в інших регіонах країни. Плоди йошти використовують і у лікувальних цілях: для поліпшення кровообігу, профілактики шлунково-кишкових захворювань, виведення з організму важких металів, радіоактивних речовин [6].

Для виготовлення дослідних зразків використовували м'ясо птиці ТОВ «Вінницька птахофабрика» філія «Переробний комплекс», а саме крило куряче і гомілки, оскільки саме ці м'ясні напівфабрикати користуються найбільшим попитом у споживачів. Контролем слугували напівфабрикати у маринаді "Грильмікс", які уже є на ринку. До складу цього маринаду входить: 20% трав і спецій (коріандр, мелена паприка, білий перець, куркума, кмін, мелений імбир, насіння фенхелю, зерна гірчиці, кайенський перець) та інші спеції.

Маринад з плодів йошти готували в умовах випробувальної лабораторії переробного комплексу птахофабрики. З метою знезараження патогенної мікрофлори вичавлений сік пастеризували при температурі 80°C впродовж 10 хв. Для приготування маринаду додали воду, олію соняшникову рафіновану дезодоровану, сіль, цукор, лимонну кислоту, кардамон та сорбат калію (E202). Частка соку плодів йошти становила 55% до маси маринаду. Маринад охолоджували при 4°C до готовності до використання. Підготовленою до маринування сировиною наповнювали вакуумні пакети (на основі плівки PET/PE товщина 80-100 мкм) та заливали маринадом у співвідношенні 2:1 (продукт:маринад) та піддавали охолодженню до досягнення в товщі продукту температури 0–4 °C.

Зберігали напівфабрикат при температурі повітря не вище +4°C і відносній вологості повітря 75-78% протягом 7 діб. Перед маринуванням визначали масу сировини та показник рН. Після вказаного терміну зберігання напівфабрикат піддавали тепловій обробці за допомогою пароконвектомату Unox XEVC0311E1RM при температурі 120°C протягом 20 хв. В готових продуктах визначали показник рН, вихід та перебіг окиснювальних процесів.

**Результати і обговорення.** В усіх дослідних зразках напівфабрикатів не виявлено збільшення пероксидного числа та ознак прогіркання і неприємного запаху. Значення пероксидного числа після 7 діб зберігання становило 0,08±0,01 % J<sub>2</sub> в маринованих гомілках, та – 0,05±0,01 % J<sub>2</sub> у крильцях. Перебіг окиснювальних процесів у напівфабрикатах з використанням маринаду "Грильмікс" проходив більш інтенсивніше як у гомілках, так і крильцях. Після закінчення терміну зберігання показники пероксидного числа становили – 0,11±0,01 % та – 0,09±0,02 J<sub>2</sub> відповідно. Кислотне число на 7 добу зберігання курячих гомілок, приготовлених з використанням запропонованого маринаду було нижчим, ніж у контролі, і становило 1,88±0,01 мг КОН/г (проти 2,33±0,02 мг КОН/г у контролі). У курячих крильцях –1,75± 0,01 мг КОН/г та 1,89±0,02 мг КОН/г відповідно.

На нашу думку це свідчить про високий антиоксидантний потенціал плодів йошти та можливість їх застосування, а також екстрактів на їх основі в технології м'ясопродуктів.

В результаті дослідження дійшли висновку, що значення рН у всіх зразках суттєво не різнилось і в середньому становило 6,13±0,13. Втрати при тепловій обробці становили



19,09±0,89 % у контрольних зразках курячих гомілок та 17,59 ± 0,11 % у досліді. Під час термічної обробки маринованих крилець суттєвої різниці у втраті маси не виявлено, а середнє значення цього показника становило 13,45±0,20 %.

Відомо, що ягоди йошти містять цілий спектр фенольних компонентів [7], що робить плоди цієї рослини джерелом натуральних біологічно активних антиоксидантів. Наявність фенольних речовин пояснює антиокислювальну ефективність маринадів з соком йошти при застосуванні у технології крафтових напівфабрикатів. Результати досліджень показують, що використання в рецептурі маринадів соку ягід йошти дозволяє уповільнити перебіг окислювальних процесів на стадії гідролізу тригліцеридів, а також запобігти перекисному окисненню м'ясопродуктів і утворенню шкідливих продуктів окислення, таких як пероксиди, епоксиди тощо.

**Висновки.** Була досліджено можливість використання плодів йошти для приготування маринадів для напівфабрикатів з м'яса птиці, запропоновані параметри процесу маринування та вивчені механізми зміни м'яса птиці під час маринування. Встановлено, що використання соку з ягід йошти у складі маринадів дозволяє уповільнити перебіг окислювальних процесів під час маринування, знизити контрольовані показники, а саме кислотне та пероксидне число, при порівнянні з традиційним маринадом "Трильмік".

#### **Література.**

1. Pathania A., Mckee S.R., Bilgili S.F., Sigh M. Antimicrobial activity of commercial marinades against multiple strains of *Salmonella* spp. *Int. J. Food Microbiol.* 2010;139:214–217. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2010.01.039.

2. Al-Dalali S., Li C., Xu B. Effect of frozen storage on the lipid oxidation, protein oxidation, and flavor profile of marinated raw beef meat. *Food Chem.* 2022;376:131881. doi:10.1016/j.foodchem.2021.131881.

3. Bhat Z.F., Morton J.D., Mason S.L., Bekhit A.E.D.A. Applied and emerging methods for meat tenderization: A comparative perspective. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 2018;17:841–859. doi: 10.1111/1541-4337.12356.

4. Simonova, I., Halukh, B., Drachuk, U., & Basarab, I. (2023). Improvement of poultry meat marinated semi-finished product technology. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 25(99), 61-68. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9911>

5. Scanga J.A., Delmore R.J., Jr., Ames R.P., Belk K.E., Tatum J.D., Smith G.C. Palatability of beef steaks marinated with solutions of calcium chloride, phosphate, and (or) beef-flavoring. *Meat Sci.* 2000;55:397–401. doi: 10.1016/S0309-1740(99)00168-0.

6. Lykholat, O., Khromykh, N., Lykholat, T., Didur, O., Kvitko, M., & Lykholat, Y. (2023). Research of phenolic compounds content in yoshta berries for the perspective of cultivation and use in healthy nutrition in the steppe zone of Ukraine. *EUREKA: Life Sciences*, (3), 27-33.

7. Pallah, O., & Boyko, N. (2023). Selection of Prebiotic Substances for Individual Prescription. *Microbiome in 3P Medicine Strategies: The First Exploitation Guide*, 197-217

**UDK 636.4.3**

## **2. CRAFT PRODUCTS FROM POULTRY MEAT**

**Pasichnyi V., PhD Cherniushok O., PhD,**

**Poloz D. S., 2nd year master's student, Garmash A. V., 3rd year student Yakuts M., 2nd year student**

*National University of Food Technologies (NUFT), Kyiv, Ukraine*

**Introduction.** Craft poultry products have become a prominent segment in the broader craft food industry, offering consumers high-quality, artisanal alternatives to mass-produced items. These products are typically made using traditional techniques and natural ingredients, which appeal to consumers seeking more authentic, flavorful, and health-conscious options. One of the key