



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Навчально-науковий інститут харчових технологій
Кафедра технології м'яса і м'ясних продуктів

***Інновації для м'ясопереробних
підприємств у фокусі фахової
підготовки***

Пасічний Василь Миколайович, доктор
технічних наук, професор, завідувач
кафедри технології м'яса
і м'ясних продуктів

Фокус фахової підготовки

Головною рушійною силою розвитку м'ясопереробної промисловості є її кадровий потенціал.

Тому підвищення рівня компетенції випускників ЗВО, наявність поглиблених теоретичних і практичних навичок, які дозволяють розвивати підприємство, адаптувати і впроваджувати нові технологічні інновації рішення є однією з головних вимог підприємців-роботодавців.

Однак висування таких вимог до здобувачів вищої освіти потребує зворотного зв'язку з ЗВО та відповідної віддачі від підприємств.

Нажаль тільки найбільш продвинуті підприємства, орієнтовані на зовнішні ринки розуміють, що розвиток інновацій (тобто розвиток підприємства) потребує вкладання коштів не тільки в обладнання, а й в наукову діяльність, яка не можлива без підготовлених кадрів.

При цьому більшість таких підприємств починають звертати увагу на провідні ЗВО з багаторічним досвідом підготовки фахівців для галузі.

Важливим на шляху науково-навчальної і практичної підготовки є досвід викладачів вищої школи, який формується на випускових кафедрах університетів.

Прикладом такого симбіозу може слугувати кафедра технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій

Викладачі кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів



Для ефективної підготовки здобувачів на кафедрі функціонує комп'ютерний клас, 4 спеціалізованих навчальних та науково-дослідна лабораторії, а з 2021 року на кафедрі спільно з ПрАТ "МХП" створено спеціалізований R&D-центр - науково-виробничу лабораторію для організації навчального процесу і наукових досліджень.



Є можливість, також, використовувати R&D-центр ТОВ "Шафран Спайс" у м. Ворзель (Київська обл.) (<https://shafranspice.com/>) та профільні промислові виробництва підприємств і наукових установ.

Викладачі і здобувачі вищої освіти по кафедрі займаються грантовою і держбюджетною тематикою з *оплатою праці* спільно з Проблемною науково-дослідною лабораторією НУХТ та Центру колективного користування.





SmaCom



СПІКУР



МХП
АГРОІНДУСТРІАЛЬНИЙ
ХОЛДИНГ



АПК - ИНВЕСТ



Група компаній
НИВА ПЕРЕЯСЛАВЩИНИ



Практична підготовка за спеціалізацією відбувається на передових підприємствах м'ясопереробної галузі для яких кафедра, за час свого існування, підготувала більше 5000 фахівців, які є рушійною силою м'ясопереробної галузі





Бакалаври і магістранти кафедри, завдяки діючим угодам університету і кафедри з вітчизняними і закордонними підприємствами, мають можливість отримати практичні навички та досвід на м'ясопереробних підприємствах України, Польщі, Німеччини

Рівень фахової підготовки здобувачів вищої освіти по кафедрі підтверджується відкритими захистами кваліфікаційних робіт, в тому числі з участю вітчизняних і закордонних роботодавців.

Так в 2020 році на захистах магістрантів була присутня делегація фахівців з Польщі на чолі з головним технологом і ейчарами з Польщі та українського відділів компанії «Goodvalley», а в цьому році до захисту долучався, випускник кафедри, генеральний директор АТ «Богодухівський м'ясокомбінат» Олег Кравецький та Світлана Бовшовська – представниця фонду «Дениса Парамонова»

Здобувачі спеціалізації отримують академічну стипендію Кабінету Міністрів України та започатковану у 2020 року спільно з благодійним фондом Дениса Парамонова іменні стипендії за напрямом підготовки кафедри з можливістю подальшого працевлаштування на м'ясопереробних підприємствах.



Здобутки молодих науковців

Доброю традицією кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів є залучення здобувачів кафедри до науково-дослідної роботи з другого-третього року навчання в університеті та представлення наукового доробку на студентських наукових конференціях в Україні і поза її межами.

Постійно здобувачі кафедри беруть участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з харчових технологій і вже три роки поспіль стають переможцями даного конкурсу.

В 2018/2019 навчальному році за перемогу в II турі Всеукраїнського конкурсу за спеціальністю "Харчові технології" диплом другого ступеня отримала Руслана Куш (керівник доцент кафедри Топчій О.А.).

В 2019/2020 навчальному році за перемогу в II турі Всеукраїнського конкурсу за спеціальністю "Харчові технології" диплом першого ступеня отримав Богдан Кохан (керівник професор кафедри Пасічний В.М.)

В поточному навчальному році студентка ННІХТ першого року навчання магістратури групи МЯ-1-1М, Штельмах Валерія представила на Всеукраїнський конкурс наукову роботу на тему: «Удосконалення технології кров'яних ковбас з використанням білково-жирових емульсій» (науковий керівник доцент кафедри Страшинський І.М.). Творчий підхід до використання білоквмісної сировини приніс магістрантці кафедри перше місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт.



Перелік дисциплін кафедри для бакалаврів 3 і 4-го курсу

- ✓ Анатомія сільськогосподарських тварин і птиці
- ✓ Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв
- ✓ М'ясні технології. Модуль 1. Технології первинної переробки сільськогосподарських тварин і птиці
- ✓ М'ясні технології. Модуль 2. Технологія м'ясних і м'ясомістких консервів
- ✓ Науково-практичні основи виробництва м'ясних продуктів
- ✓ Основи кріогенних і сушильних технологій
- ✓ Технології переробки вторинних продуктів м'ясної галузі
- ✓ Технологічні розрахунки облік і звітність у м'ясній галузі
- ✓ Нормативно-методологічні основи якості продуктів м'ясної галузі
- ✓ М'ясні технології. Модуль 3. Технології ковбасного виробництва + курсова робота
- ✓ М'ясні технології. Модуль 4. Технології м'ясних напівфабрикатів та солених виробів
- ✓ Моделювання складу інноваційних м'ясних продуктів
- ✓ Промислова санітарія та ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів
- ✓ Проектування харчових виробництв + курсовий проект
- ✓ Технологічна практика
- ✓ Переддипломна практика
- ✓ Виконання випускової кваліфікаційної роботи

Перелік дисциплін кафедри для магістрантів

- ✓ Науково-дослідницький практикум
- ✓ Методи оптимізації процесів виробництва м'ясних і м'ясомістких продуктів
- ✓ Менеджмент якості та безпеки м'ясної галузі
- ✓ Інноваційні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів
- ✓ Технологія м'ясних продуктів спеціального призначення
- ✓ Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях м'ясних і м'ясомістких продуктів
- ✓ Безвідходні та ресурсощадні технології м'ясної галузі
- ✓ Логістика та моніторинг виробництва продуктів м'ясної галузі
- ✓ Професійна практика
- ✓ Переддипломна практика
- ✓ Випускова кваліфікаційна робота за спеціалізацією

Здобутки молодих науковців реалізуються через освоєння теоретичних знань і практичною підготовкою

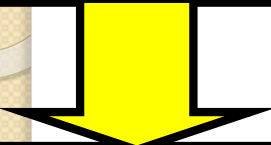
- моделювання складу інноваційних м'ясних продуктів, відпрацювання елементів технологій та закріплення інновацій у вигляді патентів України за участю студентів; отримання навичок розроблення нормативної документації (Стандартів, Технічні умови України (ТУУ), Технологічних інструкції ТІ та Технологічних карт);
- Кафедра має досвід **дуального групового навчання**;
- вивчення правил оформлення і написання наукових статей та тез доповідей за результатами наукових досліджень.

Результати досліджень з розроблення інноваційних продуктів здобувачі доповідають на наукових конференціях, всеукраїнських конкурсах, беруть участь у олімпіадах та впроваджують у виробництво.

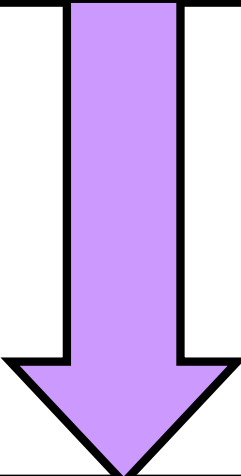
Останнє десятиріччя кафедра займає перше місце в НУХТ за кількістю патентів зі студентами і розробленими ТУ і ТІ, які впроваджено на м'ясопереробних виробництвах




Використання нанотехнологій при виробництві м'ясних продуктів



Регулювання
реологічних,
теплофізичних
і сенсорних
показників м'яса і
фаршевих систем



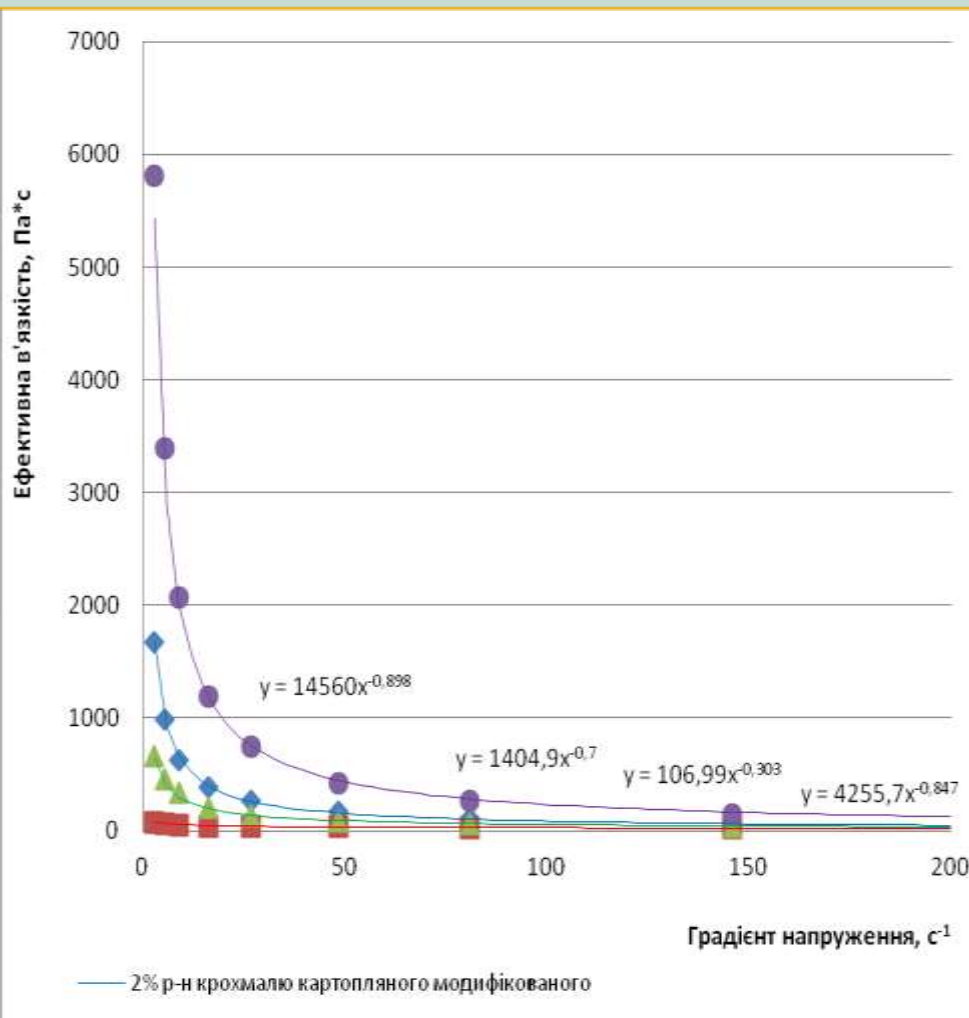
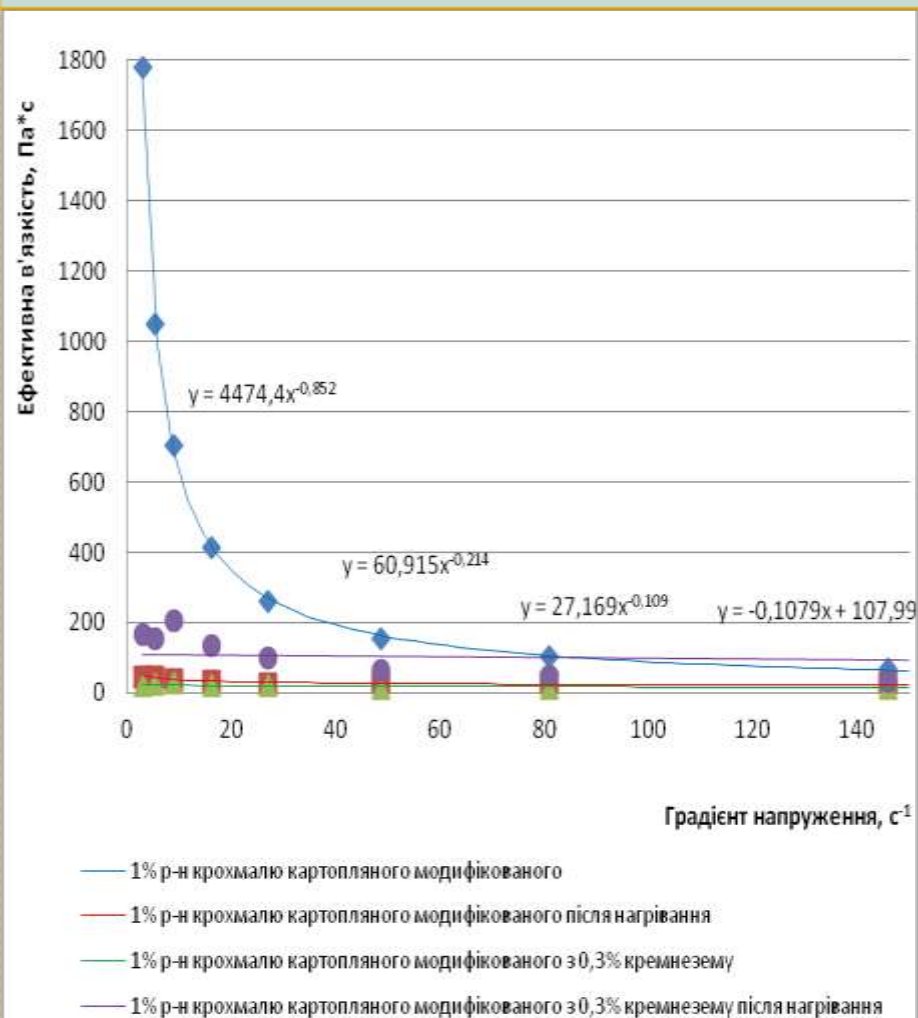
Підвищення
бактеріостатичної
стабільності продукції
в реальному
часі зберігання



Інкапсуляція
харчових
інгредієнтів та
мікроелементозне
збагачення

Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі

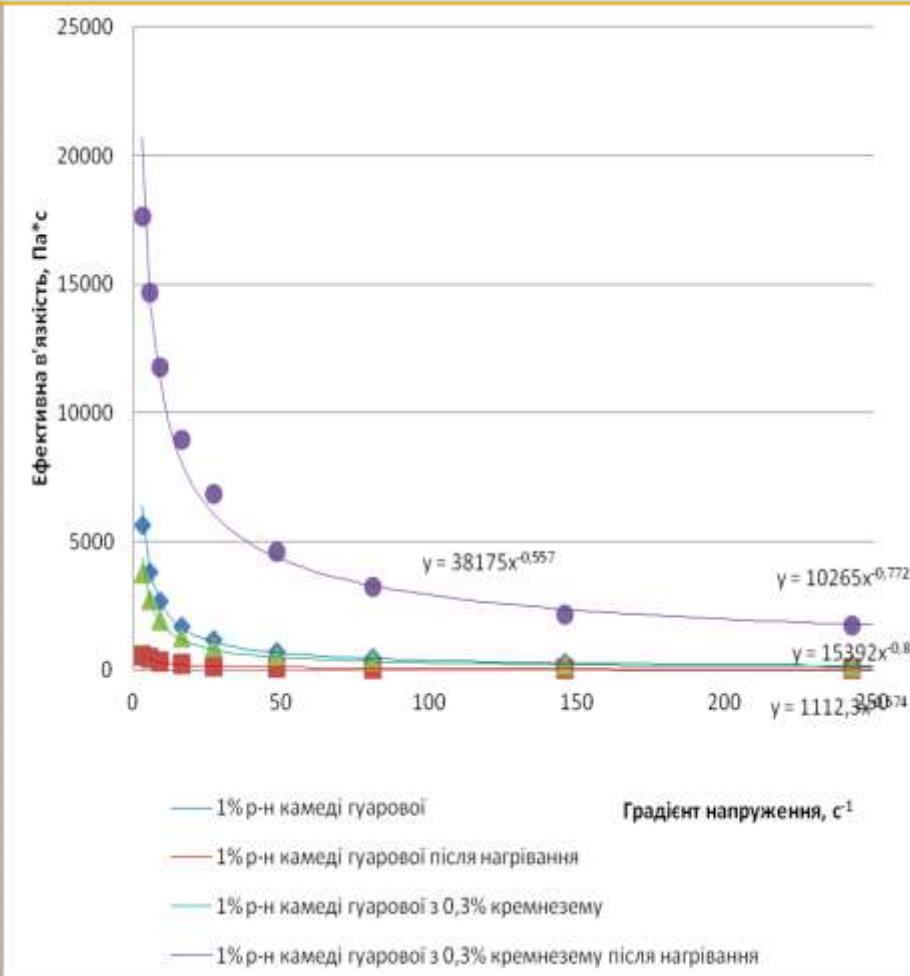
Модифікація ФТХ характеристик харчових інгредієнтів та систем



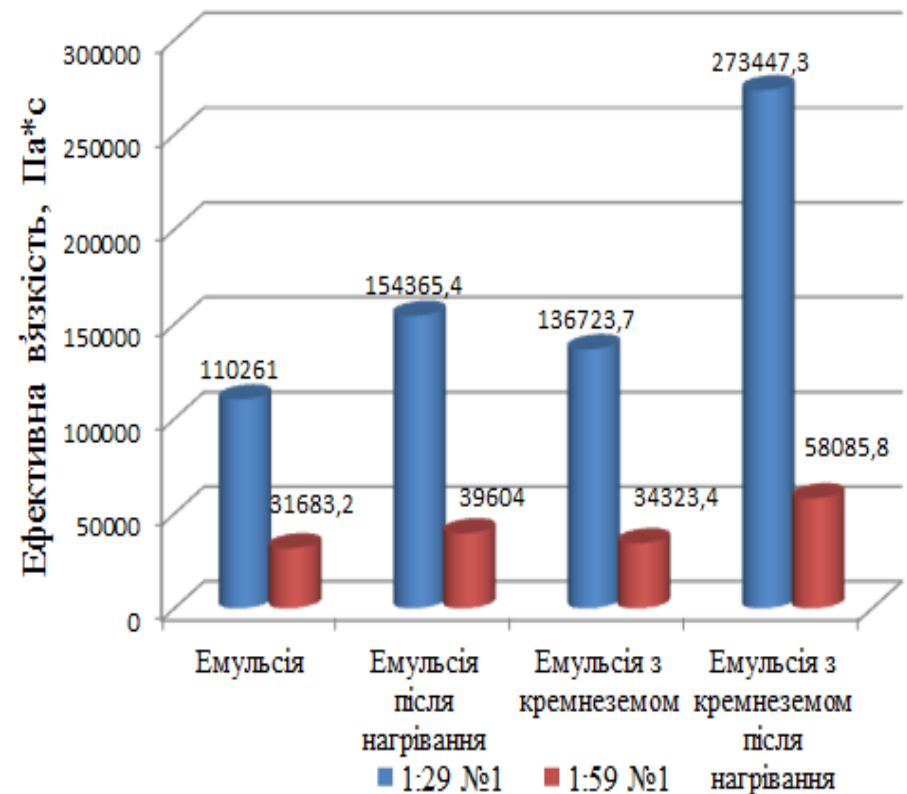
Залежність ефективної в'язкості розчинів крохмалю картопляного модифікованого з використанням нанокompозиту

Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі

Модифікація ФТХ характеристик харчових інгредієнтів та систем

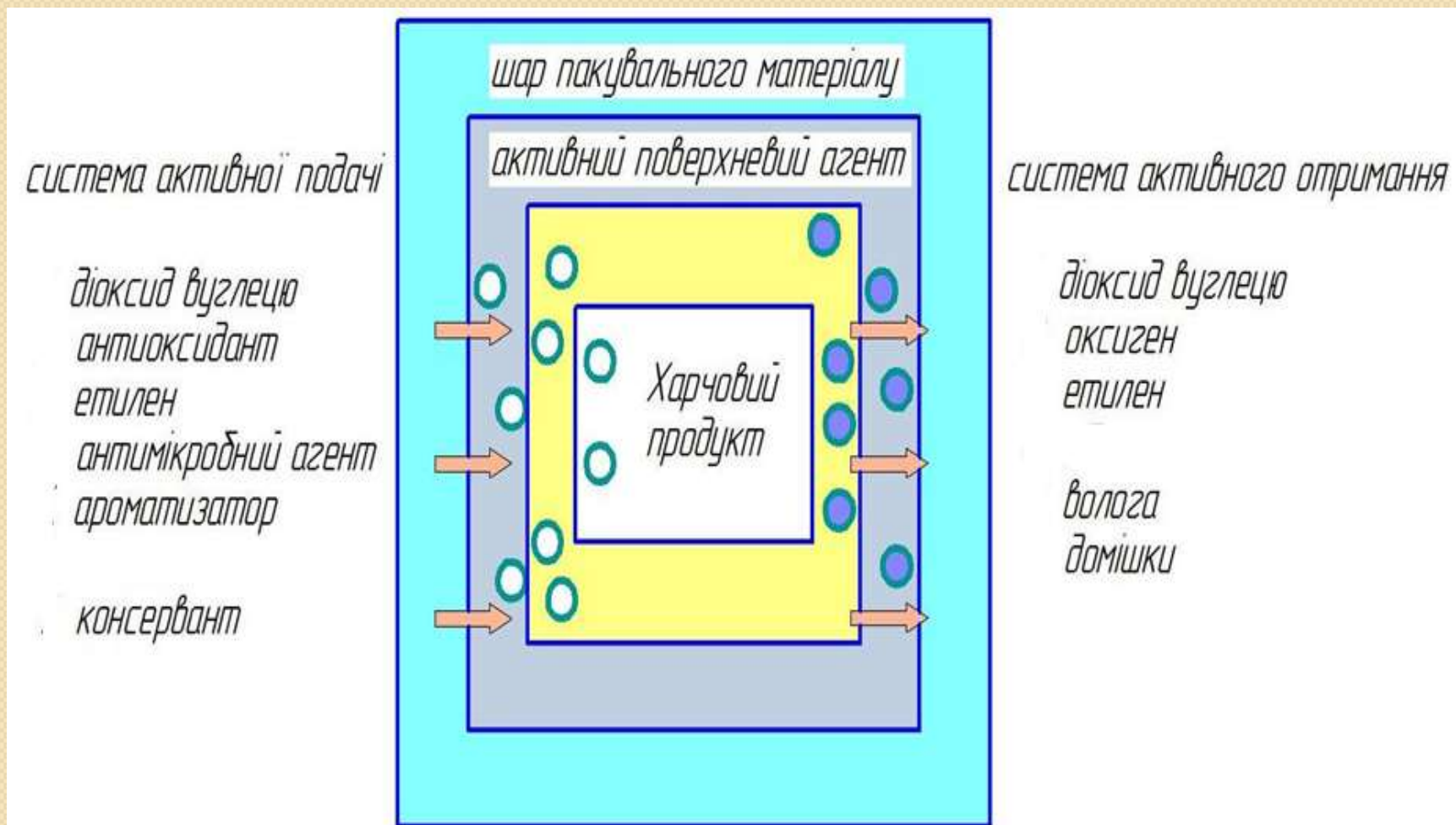


Залежність ефективної в'язкості розчинів гуару з використанням нанокмполімеру

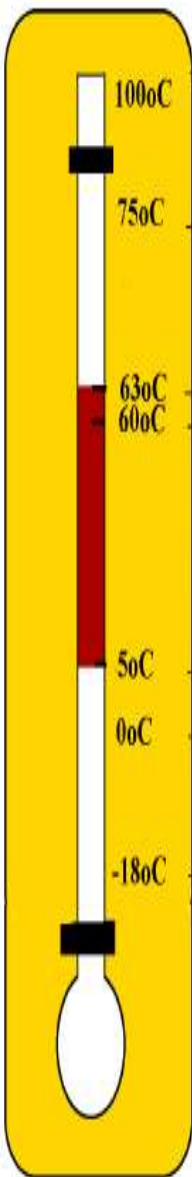


Залежність ефективної в'язкості білково-жирових емульсій з різним ступенем гідратації білоквмісних сумішей з використанням нанокмполімеру

СХЕМАТИЧНЕ ЗОБРАЖЕННЯ ПАКУВАЛЬНИХ СИСТЕМ З АКТИВНИМИ ПАКУВАЛЬНИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ



Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі



100°C+ Більшість споруутворюючих бактерій знешкоджуються

75°C - 100°C Більшість бактерій знешкоджуються

60°C - 75°C РОСТ БАКТЕРІЙ ПОПЕРЕДЖУЄТЬСЯ

ЗОНА НЕБЕЗПЕКИ

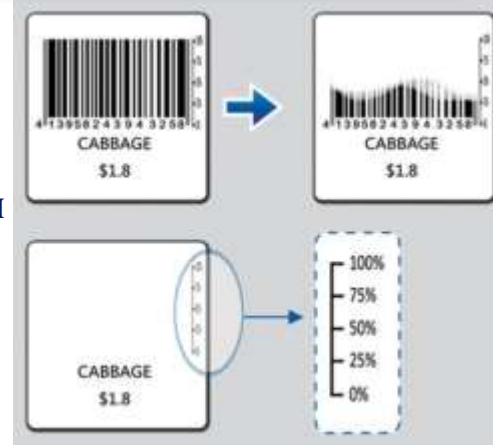
5°C - 63°C

0°C - 5°C Деякі бактерії повільно розмножуються

<-18°C РОЗМНОЖЕННЯ БАКТЕРІЙ
ЗУПИНЯЄТЬСЯ



Індикатори
свіжості



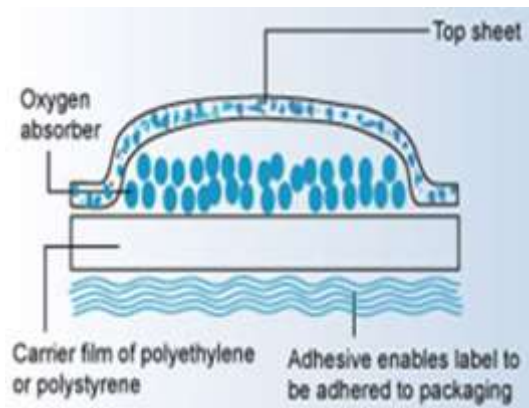
Елементи активного пакування



Індикатори температури

Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі

Елементи активного пакування



Поглиначі кисню та вологи



Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі

нормативні документи на поглинач-пакет кисню

ДКПТ 20.59.59

УКНД 71.060.10

ПОГОДЖЕНО

Міністерство охорони здоров'я України
Заступник Головного Державного санітарного лікаря України
Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи
"18" "06" 2013 р.
N 05.03.02-02/53355

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Національного університету харчових технологій, професор
С. В. Іванов
"26" "06" 2013 р.

ПОГЛІНАЧ-ПАКЕТ КИСНЮ ТЕХНІЧНІ УМОВИ

ТУ У 20.5-02070938-143.2013

(Уводиться вперше)

Дата надання чинності 2013-06-27
Чинні до 2023-06-27

РОЗРОБЛЕНО

Кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій

В. М. Пасічний

"01" "06" 2013 р.

Проблема науково-дослідної лабораторії НУХТ:

Канд. техн. наук, с.н.с.

В.В. Олішевський

"23" "06" 2013 р.

Канд. техн. наук, с.н.с.

А.І. Марнінін

"03" "06" 2013 р.

Директор ТОВ "ЮТАК"

Ю. І. Ісичко

"27" "06" 2013 р.

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ ДЕРЖАВНА САНИТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДЕРЖАВНА САНИТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
(назва установи)
вул.Грушевського, 7, м.Київ, 01601
(населеному пункту)
253-44-84, 559-29-88



Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від "23.06" 2014р.

№ 05.03.02-07/ 58411

Проект технічних умов ТУ У 20.5-02070938-171.2014 "Вакуумний пакет етанолу"
(назва документа, розроблений у відповідності з класифікатором ТУ, ДСТУ, ГОСТ)

код за ДКПТ: 20.58

код за ДСТУ: 19900

нормативна документація на яку розроблено вакуумний пакет етанолу
(сфера застосування та умови об'єкта експертизи)

Національний університет харчових технологій, Україна, 01033, м. Київ вул. Володимирська 68, тел. 285-42-60, факс 289-40-00, e-mail: rannet@ukr.net, код ЄДРПОУ: 02079838

(назва, адреса, міста, населеного пункту, факс, електронна пошта)

ТОВ «ЮТАК», Україна, 01033, м. Київ, вул. Володимирська 63, офіс 14, тел./факс 235-16-21, e-mail: yutak@ukr.net, код ЄДРПОУ: 30970681

(назва підприємства, фірми, установи, міста, факс, електронна пошта)

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи Проект технічних умов ТУ У 20.5-02070938-171.2014 "Вакуумний пакет етанолу" відповідає вимогам державного санітарного законодавства України і може бути погоджений (затверджений)

Висновок дійсний до: на термін дії технічних умов ТУ У 20.5-02070938-171.2014 "Вакуумний пакет етанолу"

При внесенні змін до нормативного документа даної сфери застосування, умов застосування об'єкта експертизи даний висновок втрачає силу.

01033, м. Київ, вул.Сагайдачного, 75, тел.: гр.линійний: (044) 294-34-27, e-mail: yutak@ukr.net

секретар експертної комісії: (044) 289-63-44, e-mail: test-lab@ukr.net

(назва, адреса, міста, населеного пункту, факс, електронна пошта, WWW)

Протокол експертизи

№ 10200 від 22.09.2014р.

(підписи, дата, підписання)

Заступник голови експертної комісії

Затверджує М.І.

ДКПТ 10.1

УКНД 67.120

ПОГОДЖЕНО

Міністерство охорони здоров'я України
Заступник Головного Державного санітарного лікаря України Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи
"11" "02" 2014 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Національного університету харчових технологій, професор
С. В. Іванов
"26" "06" 2014 р.

ВИРОБИ КОВБАСНИ, ПРОДУКТИ З М'ЯСА ТА М'ЯСА ПТИЦЬ М'ЯСНІ ТА М'ЯСОМІСЬКІ ВАРЕНІ, ЗАПЕЧЕНІ, ВАРЕНО-КОПЧЕНІ, НАПІВКОПЧЕНІ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕНІ, СМАЖЕНІ, СИРОКОПЧЕНІ ТА СИРОВ'ЯЛЕНІ, ЗАПАКОВАНІ З ЗАСТОСУВАННЯМ ПОГЛІНАЧ-ПАКЕТ КИСНЮ

ТЕХНІЧНІ УМОВИ

ТУ У 10.1-02070938-157.2013

(Уводиться вперше)

Дата надання чинності 2014
Чинні до

РОЗРОБЛЕНО

Доктор технічних наук, професор кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій

В. М. Пасічний

"25" "11" 2013 р.

Проблема науково-дослідної лабораторії НУХТ:

Канд. техн. наук, с.н.с.

В.В. Олішевський

"25" "11" 2013 р.

Канд. техн. наук, с.н.с.

А.І. Марнінін

"25" "11" 2013 р.

Кандидат технолог

Ю.В. Желуденко

"11" "11" 2013 р.

Директор ТОВ "ЮТАК"

Ю. І. Ісичко



Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі

нормативні документи на продукти з використанням активного пакування

ДКПН 10.13.14

УКНД 67.120.10

ПОГОДЖЕНО

Міністерство охорони здоров'я України
Заступник Головного Державного
санітарного лікаря України
Висновок державної санітарно-
епідеміологічної експертизи
"22" 02 2014 р.
N 05.03.02-06/58711



КОВБАСИ ВАРЕНІ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ХЛІБИ М'ЯСНІ ТА
М'ЯСОМІСКИ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТІВ ПРЯНОЦІВ

ТЕХНІЧНІ УМОВИ
ТУ У 10.1-02070938-160-2014
(Уводяться вперше)

Дата надання чинності 2014 - 09 - 30
Чинні до 2019 - 02 - 01



РОЗРОБЛЕНО

Доктор технічних наук, професор
кафедри технологій м'яса і м'ясних
продуктів Національного
університету харчових технологій
В. М. Пасічний

"18" 05 2014 р.

Проблемна науково-дослідна
лабораторія НУХТ:
Канд. техн. наук, с.н.с.
В.В. Охнішевський

"18" 05 2014 р.

Канд. техн. наук, с.н.с.
А.І. Маринін

"18" 05 2014 р.

Інженер-технолог
Ю.О. Хоменко

"18" 06 2014 р.



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА
СЛУЖБА УКРАЇНИ
(основні умови)
вул.Григорівського, 7, м.Київ, 01601
(національний)
253-44-84, 559-29-88

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від 23.04 2014р. № 05.03.02-07/58411

Проект технічних умов ТУ У 20.5-02070938-171-2014 "Випарювач пакетів етанолу"
(об'єкт дослідження, визначеного вказівкою ТУ, ДСТУ, ГОСТ)

код за ДКПН: 20.58 (код за ДСТУ, ГОСТ)

нормативно-документальні на виготовлення випарювача пакетів етанолу
(сфера застосування та реалізації об'єкта експертизи)

Національний університет харчових технологій, Україна, 01033, м. Київ, вул. Володимирська 68, тел. 287-92-68, факс: 289-46-89, e-mail: info@ukr.net, код ЄДРПОУ: 02070938
(сфера застосування, адрес, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

ТОВ «ЮТАК», Україна, 01033, м. Київ, вул. Володимирська 63, офіс 14, тел. факс: 235-26-21, e-mail: atak@ukr.net, код ЄДРПОУ: 36978581
(сфера застосування, адрес, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи Проекту технічних умов ТУ У 20.5-02070938-171-2014 "Випарювач пакетів етанолу" відомо, що: намічено дотримання санітарного законодавства України і може бути погоджений (затверджений)

Висновок дійсний до: за терміном дії технічних умов ТУ У 20.5-02070938-171-2014 "Випарювач пакетів етанолу"

При внесенні змін до нормативного документа вказано сфери застосування, умов застосування об'єкта експертизи даній висновку втрачає силу.

01033, м. Київ, вул. Григорівського, 75, тел.: (044) 284-34-27, e-mail: yuk@ukr.net;
секретар експертної комісії: (044) 289-65-94, e-mail: tek-lab@ukr.net
(національний, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

Державна Установа "Інститут медичних праць НАМН України"

Протокол експертизи № 10300 від 22.09.2014р.
(затверджено, дата затвердження)

Заступник голови експертної комісії Захарова М.І.

ДКПН 20.58

УКНД 67.120

ПОГОДЖЕНО

Міністерство охорони здоров'я України
Заступник Головного Державного
санітарного лікаря України
Висновок державної санітарно-
епідеміологічної експертизи
"23" 02 2014 р.
N 05.03.02-07/58711



ВИПАРЮВАЧ ПАКЕТІВ ЕТАНОЛУ

ТЕХНІЧНІ УМОВИ
ТУ У 20.5-02070938-171-2014
(Уводяться вперше)

Дата надання чинності 2014 - 09 - 30
Чинні до 2019 - 09 - 30

РОЗРОБЛЕНО

Доктор технічних наук, професор
кафедри технологій м'яса і м'ясних
продуктів Національного
університету харчових технологій
В. М. Пасічний

"10" 08 2014 р.

Проблемна науково-дослідна
лабораторія НУХТ:
Канд. техн. наук, с.н.с.
В.В. Охнішевський

"10" 08 2014 р.

Канд. техн. наук, с.н.с.
А.І. Маринін

"10" 08 2014 р.

Зав. ННДЛ, канд. техн. наук, с.н.с.
В.Б. Захарова

"10" 08 2014 р.



АКТУАЛЬНІ ЗАДАЧІ В ОБЛАСТІ ПАКУВАННЯ:

**поєднання елементів активного пакування з
бар'єрними характеристиками полімерних плівок,**

створення комбінованих систем пакування,

**отримання гарантованих термінів зберігання
м'ясопродуктів з показниками мікробіологічної
стабільності.**

Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі

ДКП 15.11.1

УКНД 67.120

СОГЛАСОВАНО
Заместитель главного
государственного
санитарного врача Украины
Заклучение государственной
санитарно-эпидемиологической экспертизы
№ 05.03.02-06/95310
от 27.09.2011 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Силд Эйр
(Украина) Лимитед»
Говорун С.В.
2011 г.

Зміна №4

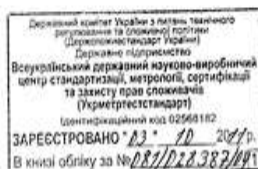
М'ясо та напівфабрикати м'ясні фасовані в полімерні багатощарові матеріали
«Кріовакс» («CRYOVAC»)

Изменение № 4

Мясо и полуфабрикаты мясные фасованные в полимерные многослойные
материалы «Криовакс» («CRYOVAC»)

ТУ У 15.1-31923621-001-2003

Дата введення в действие от "03" 10 2011 г.



РАЗРАБОТАНО
ООО «Силд Эйр (Украина) Лимитед»
Директор
Говорун С.В.
"03" 10 2011 г.

Головний представник
Говорун О.В.
"03" 10 2011 г.

БІОБІОГРАФІЧНІ ДАНІ

Регістр (UK)	Регістр (UA)	Регістр (RU)	Опис
(11) 135713	(31) МК (2006) A23L 13/00 A23L 22/60 (2016.01) A23B 4/50		Патент на форму моделі
(24) 10.07.2019	(22) 18.02.2019		Опубліковано першою заявкою (згідно з підтримкою чинності)
(46) 20.07.2019, Бюл. № 13			
(71) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПИЩЕВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES (UA)			
(72) Пасічний Василь Миколайович (UA); Хорунка Тетяна Олександрівна (UA); Маринен Андрій Іванович (UA); Хорунка Олег Вікторович (UA); Жолуденко Юлія Володимирівна (UA)			
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПИЩЕВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES (UA)			
(96) НУХТ, відділ інтелектуальної власності вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)			
(56) СОСІСКИ ПАСТЕРИЗОВАНІ			
(57) (немає даних)			

БІОБІОГРАФІЧНІ ДАНІ до патенту на форму моделі № 135714

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОСІСКОК З ПОВТОРНОЮ ПАСТЕРИЗАЦІЄЮ

Регістр (UK)	Регістр (UA)	Регістр (RU)	Опис
(11) 135714	(31) МК (2006) A23L 13/00		Патент на форму моделі
(24) 10.07.2019	(22) 18.02.2019		Опубліковано першою заявкою (згідно з підтримкою чинності)
(46) 20.07.2019, Бюл. № 13			
(71) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПИЩЕВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES (UA)			
(72) Пасічний Василь Миколайович (UA); Маринен Андрій Іванович (UA); Хорунка Олег Вікторович (UA); Хорунка Тетяна Олександрівна (UA); Жолуденко Юлія Володимирівна (UA); Хорунка Єлизавета Ігорівна (UA)			
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПИЩЕВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES (UA)			
(96) НУХТ, відділ інтелектуальної власності вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)			
(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОСІСКОК З ПОВТОРНОЮ ПАСТЕРИЗАЦІЄЮ			
(57) (немає даних)			

ДКП 10.1

УКНД 67.120

ЗАТВЕРДЖУЮ
Генеральний директор
ТОВ «Житомирський
м'ясокомбінат»



ЗМІНА № 1

до ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ІНСТРУКЦІЇ

до ТУ У 10.1-32122069-013-2017

ВИРОБИ М'ЯСНИХ ТА М'ЯСОМІСНИХ
ФАСОВАНИХ У ПАКОВАННІ ПАСТЕРИЗОВАНИХ

Дата надання чинності: 03.10.2019

РОЗРОБЛЕНО

ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат»
Директор виробництва

С.М. Лисенко
"03" 10 2018 р.

Професор кафедри технології
м'яса і м'ясних продуктів НУХТ,
д-р. техн. наук

В.М. Пасічний
"03" 10 2018 р.

Асистент кафедри технології м'яса і
м'ясних продуктів НУХТ
С.В. Храпачов

"03" 10 2018 р.

ТЕРМІНИ ЗБЕРІГАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

Види напівфабрикатів, спосіб розробки та обробки	Термін придатності, діб, не більше						
	в охолодженому стані від 0 °С до 4°С			в замороженому стані			
	під вакуумом	під вакуумом з наступним проведенням термозсідання	в середовищі захисного газу	під вакуумом або під вакуумом з наступним проведенням термозсідання		в середовищі захисного газу	
				від мінус 5°С до мінус 10 °С	від мінус 15°С до мінус 18 °С	від мінус 5°С до мінус 10°С	від мінус 15°С до мінус 18 °С
Із яловичини, телятини, свинини та баранини натуральні:							
- великошматкові	14	28	10	60	180	-	-
- порційні	14	-	10	60	180	160	180
- дрібношматкові	10	-	10	30	120	45	120
- м'ясокісткові	10	21	10				
Із яловичини, телятини, свинини та баранини, підготовлені до кулінарної обробки:							
- солені	10	-	12	90	160	90	160
- в соусі	12	-	15	90	160	90	160
- зі спеціями	6	-	8	60	120	60	120

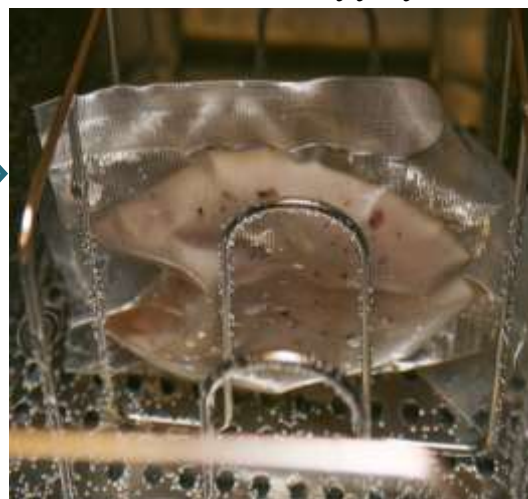
Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі



Підготовка сировини, спецій та пакувальних матеріалів

Технологія Sous-vide для HoReCa

Вакуумування



Приготування

Вироби з м'яса птиці Sous-vide



Грудка качина



Грудка куряча



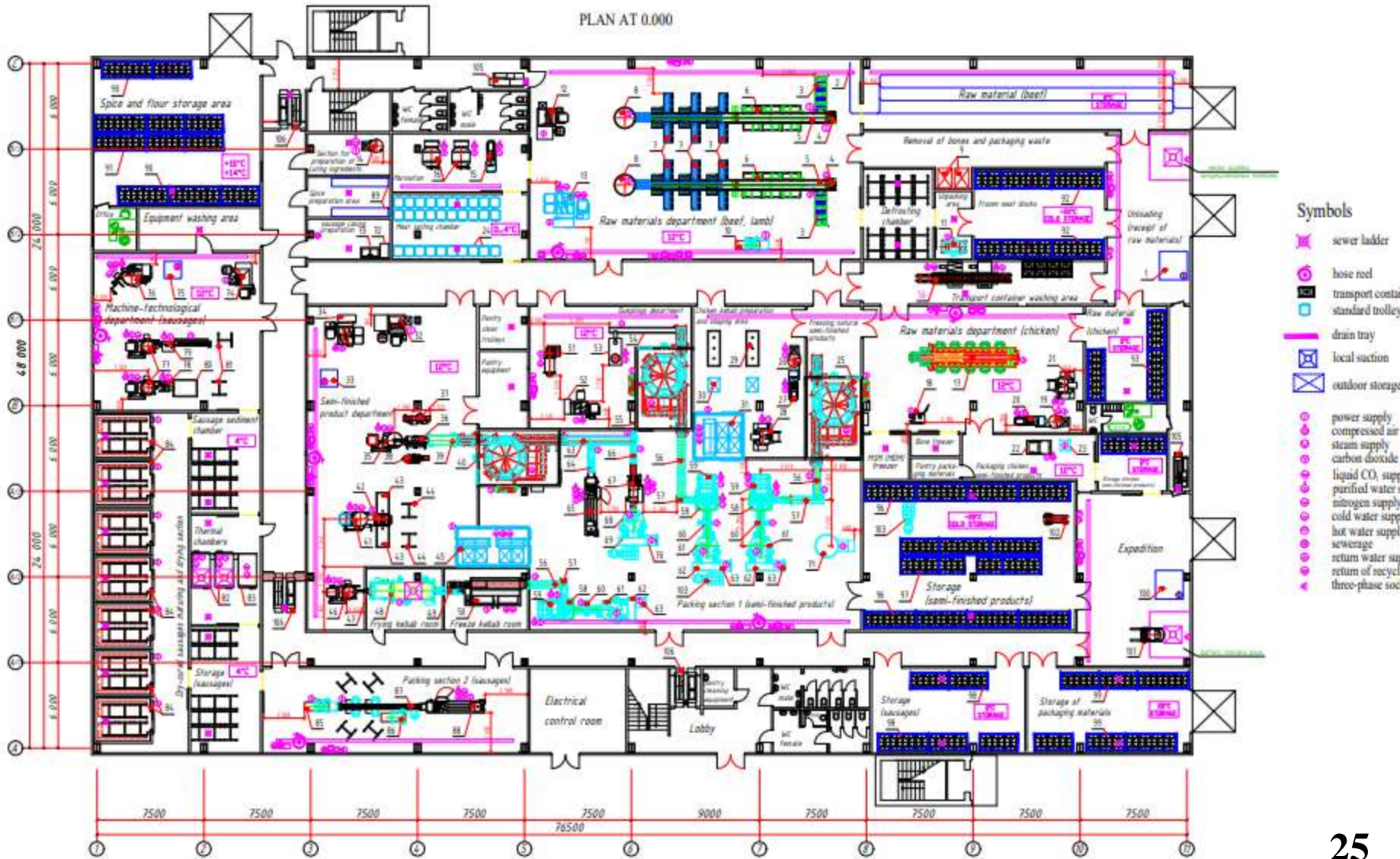
Бедро куряче та індиче



Найбільш продуктивні дослідження та розробки 2019-2020 р.р.

- Розроблено нові функціонально-технологічні концентрати і м'ясні і м'ясомісткі продукти з використанням отриманих концентратів на основі тваринних і рослинних білків, білкових поліпшувачів на основі продуктів перероблення молока при використанні традиційних видів м'ясної сировини, м'яса курчат-бройлерів, м'яса перепелів, колагеновмісних наповнювачів з різним ступенем гідратації.
- Здійснено моделювання і оптимізацію білкового і жирового профілю продуктів, підвищення їх біологічної цінності та ефективності, підвищення антиоксидантного потенціалу, мікроелементозне збагачення.
- Даний асортимент м'ясних і м'ясомістких виробляється на основі сировини тваринного, рослинного походження, продуктів з гідробіонтів відповідно до вимог мінімальних специфікацій якості продуктів тваринного походження.
- Розроблено технології м'ясних і м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання з використанням стерилізаційних і пастеризаційних ефектів, які ґрунтуються на використанні бар'єрності щодо забезпечення бактеріостатичної стабільності харчової системи з заданим рівнем A_w і рН, врахуванням якісного і кількісного вмісту в системі білків, жирів, вуглеводів, регуляторів біохімічних і мікробіологічних процесів на рівні наноструктури з врахуванням консервуючих ефектів від наявності в системі антиоксидантів, інкапсульованих олеорезинів, ензимів, рівня теплового оброблення сировини та умов зберігання з елементами активного пакування.

Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі



Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі



Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі



Білтонг з конини



Джерки ферментовані



Бастурма ферментована



Нагетци ферментовані



Мікс салямі



Мікс салямі з білою пліснявою

Розроблені нормативні документи і технології

Розроблення технологій м'ясних та м'ясомістких консервів

ТУ У 15.1-02070938-054:2005 Консерви м'ясні з харчовими композиціями “М'ясо курей ароматне”
ТУ У 15.1-02070938-061:2005 Консерви м'ясні з харчовими композиціями “М'ясо гусей ароматне”, “М'ясо гусей по-домашньому”, “М'ясо гусей з овочами”
ТУ У 15.1-02070938-062:2005 Консерви м'ясні з харчовими композиціями “Яловичина аромат-на”, “Яловичина по-домашньому”, “Яловичина з овочами”
ТУ У 15.1-02070938-063:2005 Консерви м'ясні з харчовими композиціями “Свинина ароматна”, “Свинина по-домашньому”, “Свинина з овочами”, «Сніданок Сіверський (свинина)»
ТУ У 15.1-02070938-083:2006 Консерви м'ясні з харчовими композиціями. Паштети
ТУ У 15.1-02070938-084:2006 Консерви м'ясні з харчовими композиціями шинкові
ТУ У 15.1-02070938-084:2008 Консерви м'ясні та м'ясо-рослинні з харчовими композиціями. Другі страви

Розробка технологій кормів для сільськогосподарських та домашніх тварин

Консервуюча суміш для варених тваринних кормів
ТУ У 02070938.007-99
Консерви м'ясорослинні для домашніх тварин ТУУ 46.38.048-98
Консерви для домашніх тварин
ТУ У 02070938.08-99
Консерви для котів
ТУ У 02070938.024:2001
КОНСЕРВИ для домашніх тварин ТУ У 15.7 – 19492247-042:2004
КОНСЕРВИ для домашніх тварин ТУ У 15.7 – 19492247-047:2004
Корми для котів і собак
ТУ У 10.9-02070938.254:2017
Ласощі для домашніх тварин
ТУ У 10.9-02070938.283:2019

Розроблені нормативні документи і технології

Розробка технологічних харчових композицій та технологій натуральних барвників

Суміші харчові комплексні функціональні для м'ясопродуктів та продуктів з м'яса птиці ТУ У 15.8-02070938-037-2003

Суміші харчові смакоароматичні ТУ У 15.8-19492247-017-2003

Горохова паста ТУ У 02070938.023-2002

Фосфоліпідний жировий продукт КТІОЛ – БІО ТУ У 15.8 – 02070938 – 094:2008

Барвники бурякові харчові для харчових продуктів і харчоконцентратів ТУ У 15.8-02070938-055:2005

Проекти ТУ У на грибний структурований напівфабрикат.
ТУ для виробництва продуктів з равликів

Комплексна переробки сировини при виробництві екологічно безпечних продуктів загального і спеціального призначення

ТУ У 15.1-19492247-030:2005

М'ясо к пиву

ТУ У 15.1-02070938-088:2007

М'ясо сушене. Снеки.

Проект ТУ У на паштети, фарші та запечені продукти з грибною сировиною.

Проект ТУ У на геродієтичні варені ковбаси збагачені кальцієм.

ТУ У 10.1-02070938-142:2019

Перепела запечені фаршировані.

ТУ У 10.1-02070938-143:2019

Перепела копчено-варені.

Пакет-випарювач етанолу

ТУ У 20.5-02070938-171:2014

Пакет-поглинач кисню

ТУ У 20.5-02070938-143:2013

ТУ У Снеки зі свинячої шкіри

Розроблені нормативні документи і технології

Розробка технології та обладнання для розробки м'ясних та рибних продуктів для шкільного та спеціального харчування

Напівфабрикати м'ясо-рослинні січені
ТУ У 15.1-24939503-002:2005
Напівфабрикати м'ясні січені для шкільного харчування ТУ У 15.1-02070938-057:2005
Напівфабрикати рибні січені для шкільного харчування ТУ У 15.1-02070938-058:2005
Продукція кулінарна з риби і морепродуктів з використанням сумішей харчових та смако-ароматичних (заморожена)
ТУ У 15.2-36139851-001:2010
Ковбаси паштетні для шкільного харчування
ТУ У 15.1-02070938-059:2005.
Паштети м'ясні з β -каротином ТУ У 02070938.028-2002
Сало з часником ТУ У 02070938.022-2000

Розробка технологій м'ясних та м'ясомістких продуктів для м'ясопереробного виробництва

Сосиски ТУ У 02070938.02-99 (з екструдованим рисом)
Ковбаси варені ТУ У 02070938.003-99 (з екструдованим рисом та бобовими)
Варені ковбаси, сосиски та сардельки ТУ У 02070938.004-99 (з екструдованим рисом та соєвою пастою)
Ковбаси варені з гороховою пастою ТУ У 02070938.026-2002
Ковбаси напівкопчені з використанням сумішей ТУ У 15.1-02070938-038-2003
Ковбаси варено-копчені з використанням сумішей ТУ У 15.1-02070938-039-2003
Ковбаси варені, сосиски, сардельки та хліби м'ясні з використанням сумішей ТУ У 15.1-19492247-013-2003
Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені з використанням сумішей харчових функціональних та смакоароматичних ТУ У 15.1-02070938-050:2006



ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

АРОМАТ ГОРЬКИЙ

- картофель, помидор, грибы
- морепродукты
- супы, ризотто
- орегано, тимьян, майоран, шафрей



ИМБИРЬ

АРОМАТ СЛАДКИЙ, СОГРЕВАЮЩИЙ

- морковь, цитрусовые, свекла, тыква
- курица, говядина, рыба, тофу
- рис, рагу, соусы, маринады
- сушеный чеснок



ПАПРИКА

АРОМАТ СЛАДКИЙ, СОГРЕВАЮЩИЙ

- болгарский перец, цветная капуста, тыква, картофель
- курица, морепродукты
- рис, супы, маринады
- чеснок, красный перец, корица

ПРАВИЛА СОЧЕТАНИЙ

- овощи, злаки, бобовые
- мясо, белковые продукты
- блюда
- сочетание с другими специями

Традиційні види спецій для м'ясних виробів та виробів HoReCa.



СУШЕНЫЙ ЧЕСНОК

АРОМАТ ПИКАНТНЫЙ

- капуста, помидор, грибы, морковь, фасоль
- курица, говядина, рыба, тофу
- супы, рагу, соусы, маринады
- орегано, кориандр, кукуруза



РОЗМАРИН

АРОМАТ ТРАВЯНОЙ, ХВОЙНЫЙ

- грибы, картофель, лук, фасоль, зеленый горошек
- курица, баранина, рыба
- маринады
- чеснок, орегано, базилик



КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ

АРОМАТ ОСТРЫЙ, ПРЯНЫЙ

- баклажан, картофель, кабачок, болгарский перец, помидор
- курица, говядина, рыба
- рис, соусы, супы, заправки
- паприка, корица, кумин



МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

АРОМАТ СЛАДКИЙ

- брокколи, морковь, капуста, цветная капуста, тыква
- баранина
- рис, соусы, выпечка, начинки
- душистый перец, гвоздика



silence.ua.prom.net



БАЗИЛИК

АРОМАТ СЛАДКИЙ

- баклажан, картофель, помидор
- курица, свинина, рыба, сыры
- салатные заправки, соусы
- чеснок, розмарин, тимьян, майоран, орегано



ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ

АРОМАТ СЛАДКИЙ, ПРЯНЫЙ

- яблоки, свекла, морковь, тыква
- говядина, баранина
- супы, десерты, хлеб, выпечка
- кардамон, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь



ТИМЬЯН

АРОМАТ ПРЯНЫЙ, ТЕПЛОЙ

- морковь, помидор, цветная капуста, фасоль, чечевица
- говядина, баранина, свинина
- супы, маринады, заправки
- орегано, розмарин



ГВОЗДИКА

АРОМАТ ЖЕЛУЧИЙ, ПИКАНТНЫЙ

- яблоки, свекла, тыква, сладкий перец, помидор
- баранина
- супы, маринады, выпечка
- корица, мускатный орех



КОРИЦА

АРОМАТ ПРЯНЫЙ, СУХОЙ, ЖГУЧИЙ

- яблоки, сладкий картофель, тыква, морковь, груши
- курица, баранина
- фрукт, соусы, выпечка, десерты
- мускат, орех, гвоздика, перец



КАРДАМОН

АРОМАТ СЛАДКИЙ

- морковь, цитрусовые, тыква, кукуруза, горошек, чечевица
- курица, утка, свинина
- карри, рис
- корица, имбирь, кукуруза



КОРИАНДР

АРОМАТ ПРЯНЫЙ, ОСТРЫЙ

- болгарский перец, картофель, лук, помидоры
- курица, говядина, свинина, тофу
- карри, рагу, супы, фарш, соусы
- перец чили, кумин, корица



ОРЕГАНО

АРОМАТ ОСТРЫЙ, ГОРЬКИЙ

- помидор, болгарский перец, картофель, грибы, фасоль
- говядина, курица, рыба
- супы, томат, соусы, маринады
- лавровый лист, тимьян



Технологія мікс салями.

Підготовка сировини



Подрібнення на вовчку



Посол ($t = 0-4^{\circ}\text{C}$, $\tau = 1 - 3$ доби)



Складання фаршу



Шприцювання



Конвективне сушіння ($t = +22-30^{\circ}\text{C}$, $\tau = 6 - 8$ год.) з кліматичною витримкою ($t = +2-8^{\circ}\text{C}$, $\tau = 3 - 4$ діб)



Пакування та зберігання



М'ясні снекі і нагетци.

Підготовка сировини
($m = 100 - 200$ г)

Ферментація
($t = 0-12^{\circ}\text{C}$, $\tau = 24$ год)

Підморожування і нарізання

Декорування

Сушіння ($t = +35-45^{\circ}\text{C}$, $\tau = 10-48$ год.)

Пакування та зберігання



**Технологія білтонгу з конини,
яловичини та мяса птиці**



Технологія м'ясних нагетців.

Підготовка основної та допоміжної сировини



Подрібнення на вовчку (кутері)



Формування нагетців



Додаткове декорування фаршу



Укладання нагетців на лотки для сушіння



Сушіння комбінованого типу



Рецептура маринаду

Інгредієнти		%
1	Сіль	2,8
2	Цукор	2
3	Нітрит натрію	2
4	Суміш «156»	5
5	Глюконодельтал актон	0,1
6	Ін'єкт «Louisiana»	0,5
7	Ін'єкт «Mexicana»	0,5
8	Суміш «394»	0,2
9	Декор «Модярський»	0,5
1	Глютамат натрію	0,1

Інноваційні напрями розробок для м'ясопереробної галузі

- Кафедра тримає руку на пульсі інновацій та напрямів розвитку технологій м'ясопереробної галузі і залучає до цього процесу здобувачів вищої освіти на всіх освітніх рівнях:
 - **“бакалавр”,**
 - **“магістр”**
 - **“доктор філософії ”**

Ми готові і завжди відкриті до поглиблення співпраці з переробними підприємствами і чекаємо на зворотній зв'язок

**Дякую за
увагу!**

Сторінка кафедри на сайті НУХТ: <http://nuft.edu/nnixt/kttmp>

Сайт кафедри: <http://tmmp.nuft.edu.ua/>

Сторінка кафедри у соціальних мережах:

<https://www.facebook.com/groups/929129027447553/?ref=share>

https://instagram.com/meat_nuft?igshid=1k24wbeg3l2sg