

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної конференції
магістрантів і молодих дослідників**

**«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ
У ХХІ СТОЛІТТІ»**

**НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА.
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

16 листопада 2023 року

Біла Церква – 2023

УДК 001.32-053.6”20”:636:664

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р. екон. наук, професор
Варченко О.М., д-р. екон. наук, професор
Димань Т.М., д-р. с.-г. наук, професор
Чернюк С.В., канд. екон. наук, доцент
Зубченко В.В., канд. екон. наук, доцент
Фесенко В.Ф., канд. екон. наук, доцент
Ластовська І.О., канд. с.-г. наук, доцент
Качан Л.М., канд. с.-г. наук, доцент
Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук, доцент

Відповідальна за випуск – **Олешко О.Г.**, канд. с.-г. наук, доцент

Наукові пошуки молоді у XXI столітті. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (Біла Церква, 16 листопада 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. – 143 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

Ел. адреса: <http://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>

©БНАУ

Список використаних джерел

1. Павленко О. С. Соціально-економічні тенденції розвитку нутріївництва. Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. 2015. №1. С. 130-134.
2. Нутріївництво – нерозвинена галузь сільського господарства. <https://dpss-ks.gov.ua/novini/nutri%D1%97vnictvo-nerozvinena-galuz-silskogo-gospodarstva>.
3. Кучер Л. Розведення нутрій — прибутково. <http://agro-business.com.ua/agro/suchasne-tvarynnystvo/item/8110-rozvedennia-nutrii-prybutkovo.html>.
4. Китаєва А.П., Похил В.І., Похил О.М. та ін. Технологія виробництва продукції хутрового звірівництва. Дніпро, Пороги. 2018. 240 с.

УДК: 637.4:664

ГВОЗДЬОВ Р.В., КРЕЧКОВСЬКИЙ А.В., магістранти

Науковий керівник – **КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П.,** канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

lesy25@ukr.net

ЯЄЧНИЙ МЕЛАНЖ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ

Рівень харчування населення України постійно змінюється, але щоденна потреба організму людини в нормі раціону потребує вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та водний баланс.

Ключові слова: продукти харчування, яйця, меланж, технологія, переробка.

Яйцепродукти – це продукти переробки яєць, які постійно використовують для приготування різних харчових продуктів. За своїми харчовими цінностями та властивостями такі продукти майже не поступаються свіжим яйцям, але в порівнянні з ними, вони більш транспортабельні та кращі при зберіганні [1, 5].

На сьогоднішній день, на ринок України, потрапляють різні яєчні продукти: білок, жовток, ферментовані та функціональні добавки, меланж, порошок.

Яєчний меланж, представляє собою концентрований харчовий продукт, легкого приготування із яєць, шляхом змішування білка і жовтка, у природному співвідношенні в однорідну масу, яка легко засвоюється і має практичне значення у використанні. До його складу також не повинні входити різні сторонні домішки та сполуки.

Меланж з перекладу французької мови «melange» – «суміш», яка має перемішану жовтувату масу, яку збивають до однорідного стану в процесі приготування [3, 4].

Метою роботи є застосування яєчного меланжу у харчовій промисловості.

У харчовій промисловості яєчний меланж використовують у всіх напрямках виробництва: виготовлення хлібобулочних виробів, м'ясної продукції, макаронних виробів, кондитерській сфері, а також в медицині і хімічній сфері.

Яєчний меланж найчастіше використовують при технологічному процесі виробництва бісквітів, а також різноманітних начинок для смаколиків, які потім потрапляють на стіл споживача.

До його складу входять корисні вітаміни та мікроелементи, які мають не аби яке значення. Він містить у своєму складі велику кількість магнію, калію, кальцію, каротину, натрію, заліза та багато інших речовин. Також до складу входять вітаміни різних груп, які

необхідні для організму, білки, що мають легко засвоюваність та сприяють регенерації тканин [2, 6].

Оскільки при використанні яєць виникають труднощі (транспортування, зберігання), через їх крихкість, поява в кулінарній промисловості меланжу, одне із найбільших відкриттів і практичних застосування у виробництві. Даний продукт, завдяки своїй поживності, має багато переваг: (мінімальні витрати, концентрований склад, простий метод застосування).

Яєчний меланж дуже калорійний, він містить 157 кКал на 100 г., а також до його хімічного складу входять білки (12,7 г), жири (11,5 г) і вуглеводи (0,7 г) (рис.1) [4, 5].

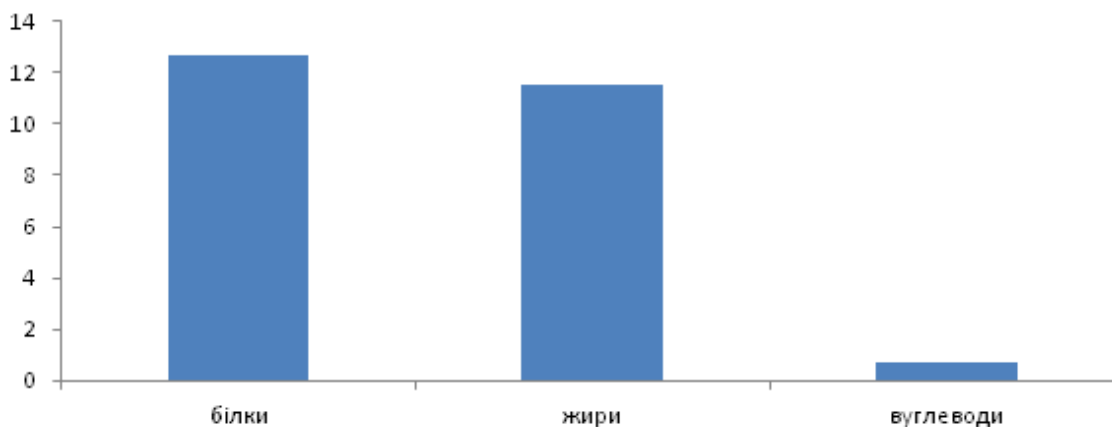


Рис.1 Хімічний склад яєчного меланжу

Якщо брати у % співвідношенні, то ми бачимо, що білки складають – 51%, жири – 47 % та вуглеводи – 2 %.

Завдяки своєму технологічному процесі приготування, яєчний меланж вважається вигідним та цінним продуктом, що має здатність легкого використання, засвоювання та зберігання за температури від -9 до -10⁰С при вологості повітря 80-84 % майже до 8 міс., що дає можливість як найдовше використовувати його в харчовій промисловості.

Список використаних джерел

1. Історія, сьогодення та перспективи птахівництва: матеріали VII студентської наукової конференції. 15 травня 2023 року / Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва; за ред., Євстафієвої Ю. М. Кам'янець-Подільський, 2023 р. 36 с.
2. Метод. реком. для виконання лаб.-практ. занять студентами із спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та «Зоофізіотерапія» / Паскевич Г.А. та інш.: Львів, 2023.47 с.
3. Патрева Л. С., Коваль О. А. Технологія виробництва продукції птахівництва. Миколаїв: МНАУ, 2018. 248 с.
4. <http://ni.biz.ua>
5. <https://buklib.net/books>
6. <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/melanzh>