

SCI-CONF.COM.UA

**FUNDAMENTAL AND
APPLIED RESEARCH IN
THE MODERN WORLD**



**ABSTRACTS OF II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
SEPTEMBER 23-25, 2020**

**BOSTON
2020**

FUNDAMENTAL AND APPLIED RESEARCH IN THE MODERN WORLD

Abstracts of II International Scientific and Practical Conference

Boston, USA

23-25 September 2020

Boston, USA

2020

UDC 001.1

The 2nd International scientific and practical conference “Fundamental and applied research in the modern world” (September 23-25, 2020) BoScience Publisher, Boston, USA. 2020. 578 p.

ISBN 978-1-73981-124-2

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Fundamental and applied research in the modern world. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2020. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-fundamental-and-applied-research-in-the-modern-world-23-25-sentyabrya-2020-goda-boston-ssha-arhiv/>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: boston@sci-conf.com.ua

homepage: <https://sci-conf.com.ua>

©2020 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2020 BoScience Publisher ®

©2020 Authors of the articles

**ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ МЕЛАНЖУ ІЗ ЯЄЦЬ СТРАУСІВ
АФРИКАНСЬКИХ ЗАЛЕЖНО ВІД РЕЖИМІВ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ**

Федорук Наталія Миколаївна

к. с.-г. наук, доцент

Федорук Юрій Васильович

к. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Біла Церква, Україна

Анотація: Після сенсорного аналізу меланжу було виявлено, що показники продукту в замороженому стані не відрізнялися між собою не залежно від режиму та температури заморожування. Вміст вологи меланжу після розморожування в усіх групах майже на одному рівні і склав при 2-му та 4-му дослідних режимах 74,0 %, а 1-му і 3-му режимах, відповідно – 75,0 %, що на 1,3 % більше.

Ключові слова: меланж яєць, страуси африканські, сенсорні показники, режими заморожування.

На Україні однією з найбільш інтенсивних і динамічних галузей сільськогосподарського виробництва є птахівництво. На сьогодні однією із нових галузей даного напрямку є страусівництво. Воно є додатковим джерелом забезпечення ринку харчової продукції високопоживними і дієтичними новинками [1, 5].

Яєчна продукція страусів дедалі більше набуває великого значення для харчової промисловості через свої морфологічні та хімічні властивості. Маса одного яйця може сягати до 2,3 кг, а в середньому 1,2 - 1,6 кг з яких маса білка – 60,8 – 61,0 %, жовтка – 21,5 - 21,6 %, а маса шкаралупи – 17,3 - 17,7 % [4, 6]

З створення харчової продукції важливим є не тільки виробництво, а й

переробка яєчної сировини [2].

До продуктів переробки яєць відносять морожені і сухі яєчні продукти, що являють собою вмістиме яйця в цілому або окремо білок і жовток. Ці продукти більш транспортабельні і стійкі при зберіганні, ніж яйця.

До морожених яєчних продуктів відносять меланж і заморожені білок та жовток (окремо), які використовуються переважно в харчовій промисловості [3]. Істотне значення для зворотності процесу має швидкість заморожування.

Експериментальне обґрунтування оптимальних умов для зберігання яєць самок африканських страусів з метою забезпечення високої якості меланжу при оптимальному режимі термічної обробки, є актуальним.

Для досягнення мети було проведено наукове експериментальне дослідження згідно схеми дослідження. Під час дослідження визначали морфологічний та хімічний склад яєць. Досліджували сенсорні показники меланжу яєць та готової страви.

Після сенсорного аналізу меланжу було виявлено, що показники продукту в замороженому стані не відрізнялися між собою не залежно від режиму та температури заморожування. Вміст вологи меланжу після розморожування в усіх групах майже на одному рівні і склав при 2-му та 4-му дослідних режимах 74,0 %, а 1-му і 3-му режимах, відповідно – 75,0 %, що на 1,3 % більше.

Вміст ліпідів у меланжі з яєць після розморожування не зазнав суттєвих змін і був у межах 11,37-11,53 %. Що стосується вуглеводів то можна відмітити, що після розморожування даний показник був у межах 0,63-0,76 % при зберіганні напівфабрикату.

За розморожування меланжу відзначено в напівфабрикаті 2-го та 4-го режиму заморожування не однорідність консистенції, що негативно впливає на якість готового продукту.

За визначення сенсорних показників: консистенції при 2-му дослідному режимі термічної обробки, виявлено не задовільну пишність та м'якість омлету, що було гіршим порівняно з 1-м дослідним режимом де консистенція була однорідною, пишною та м'якою.

Така ж сама тенденція спостерігалася і при 4-режимі де консистенція була однорідною, але не пишною та не достатньо м'якою, порівняно з стравою, яка була приготовлена з сировини замороженої при температурі - 22 С та однофазному режимі.

Беручи до уваги загальні витрати на виробництво яєць, встановили, що застосування для зберігання меланжу із яєць страусів африканських температурного режиму – 18 С та однофазного періоду заморожування собівартість одного 1 кг меланжу знижується на 4,9 %.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Страусы: яйцо и инкубация // Эффективное птицеводство. – 2011. – № 4. – С. 31-33.
2. Береговий В.К. Страусівництво, як перспективна галузь тваринництва / В.К. Береговий // Агросвіт. – 2012. – № 11. – С. 29-32.
3. Методи контролю якості харчової продукції / [О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Красілова та ін.]; за заг. ред. Л.М. Крайнюк. – Суми: Університетська книга, 2012. – 512 с.
4. Сирохман І. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів / Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М. В. // Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. – 424 с.
5. Kocan A.A. Ostrich book / Kocan A.A. Crawford I.A. // Oklahoma State University. Oklahoma, 2018. – P. 58-104.
6. Huchermeyer F.W. Diseases of Ostriches and Other Ratites / Huchermeyer F.W. // Agricultural Research Council Publishing, First Edition, South Africa, 2019. – P.77-85.