



ТОП 5 ІННОВАЦІЙНИХ ФАКТОРІВ

Використання перги,
яка визнана
найдосконалішою
біологічно активною
харчовою добавкою

Найбагатше джерело
природних вітамінів,
макроелементів та
ферментів

Неперевершена
біологічна цінність за
вмістом незамінних
амінокислот

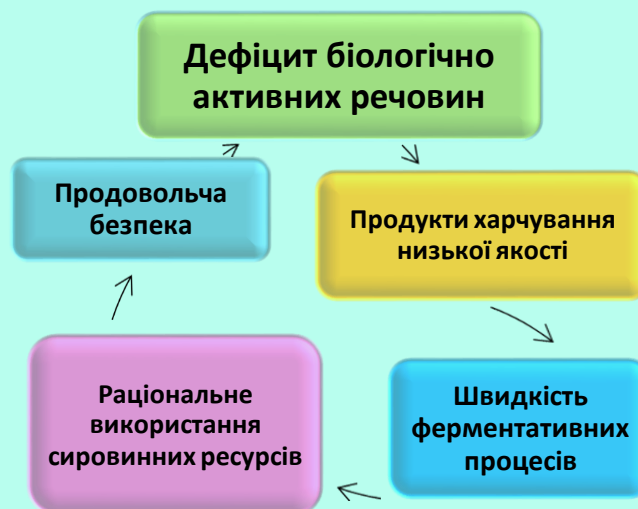
Сильні консервуючі
властивості за рахунок
ферментації та утворення
молочної кислоти

Підвищення ефективності
та рентабельності
виробництва

РИНКИ



Проблеми харчової індустрії



ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

АПІ-КОВБАСА



*Наші харчові речовини повинні бути
лікувальним засобом, а наші лікувальні
засоби повинні бути харчовими
речовинами.*

Гіппократ

НАША КОМАНДА



*к.с.-г.н., доцент
керівник проєкту
Надія Новгородська*



*здобувачка
Анна Бігас*



*здобувач,
Олександр Луцков*

**Якісно новий підхід до технології
виробництва м'ясних виробів тривалого
зберігання за використання апіпродуктів,
зокрема, перги**

ІДЕЯ СТАРТАПУ

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме до виробництва сиров'ялених м'ясних виробів з м'яса сільськогосподарських тварин

та птиці, збагачених бджолою пергою, що призводить до покращення якості м'ясних виробів.



ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Технологія виробництва сиров'ялених м'ясних виробів не включає термічну обробку. Основними етапами їх виготовлення є: ферментація та зневоднення м'ясної сировини. Існуючі сучасні технології виробництва полягають у використанні бактеріальних молочнокислих заквасок для підвищення швидкості ферментативних процесів.

Контактна адреса:

Україна, м. Вінниця, вул. Сонячна, 3

Моб.тел.: +38(096)662-15-23

E-mail: kafedraxti@ukr.net

Такий підхід дозволяє на 25-30% скоротити тривалість виробництва сиров'ялених м'ясних виробів та забезпечує отримання широкого спектру відтінків аромату

та смаку, гарантує санітарно-гігієнічний стан продукту.

Безпека та стабільність ферментованих ковбас залежить від ферментації, що викликається молочнокислими бактеріями. Загалом, присутність у м'ясі молочнокислих бактерій більш бажана, ніж тих видів бактерій, які вони замінили.

Перга – це квітковий пилок, який бджоли змішують з медом і своїми ферментами, складають у комірочки стільника і утрамбовують. Він проходить молочнокисле бродіння. Перга є унікальним біокомплексом, який містить вітаміни, мінерали, жири, вуглеводи, білки, ферменти.

Перга містить продукт життєдіяльності молочнокислих бактерій – молочну кислоту.

Використання бджолою перги у технології виробництва сиров'ялених м'ясних виробів прискорює процеси дозрівання та збагачує вироби макро- та мікронутрієнтами.

