

## Науковий гурток «Гурман»

**Мета гуртка:** Гурток "Гурман" створений для поглибленого вивчення сучасних технологій переробки м'ясної сировини в Україні та світі, а також методів копчення харчових продуктів, дослідження біохімічних і мікробіологічних процесів, що впливають на якість та безпечність м'ясних продуктів. Він спрямований на розвиток професійних компетенцій студентів, формування навичок науково-дослідної та експериментальної діяльності, а також популяризацію новітніх тенденцій у сфері м'ясної гастрономії. Особлива увага приділяється вивченню різних технологій копчення, їхнього впливу на смакові характеристики, збереження поживної цінності та безпечність копченої продукції. Основна мета – створення інноваційного освітнього простору, де поєднуються традиційні технології та сучасні наукові підходи для підготовки висококваліфікованих фахівців переробної промисловості.

### Завдання гуртка включають:

- Дослідження сучасних технологій первинної та вторинної переробки м'ясної сировини, включаючи традиційні та інноваційні методи копчення різних видів продуктів.
- Вивчення біохімічних, мікробіологічних та фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час обробки, зберігання, дозрівання та копчення м'яса, м'ясних продуктів та інших видів продуктів.
- Аналіз впливу різних технологічних факторів, включаючи типи деревини для копчення, температурний режим і вологість, на якість, безпечність та органолептичні характеристики виробів.



- Проведення експериментальних досліджень та лабораторних робіт щодо оптимізації технологічних процесів, зокрема розробки та тестування нових методик.
- Організація наукових семінарів, практичних занять, майстер-класів і тренінгів з приготування м'ясних страв, технологій копчення різних продуктів та оцінки їх якості.
- Вивчення національних і міжнародних стандартів та нормативних вимог до м'ясної продукції, включаючи правила безпеки щодо копчених виробів.
- Співпраця з підприємствами харчової промисловості для впровадження новітніх технологій, отримання практичного досвіду студентами, а також обмін досвідом у сфері переробки.
- Популяризація раціонального використання м'ясної продукції, здорового харчування та впровадження безпечних і корисних методів копчення харчових продуктів.

### **Що на вас чекає у "Гурмані"?**

Унікальні рецепти, технологічні експерименти та освоєння мистецтва копчення м'ясних та інших харчових продуктів.

Живе спілкування з професіоналами м'ясної промисловості та майстрами копчення.

Конкурси, змагання та можливість проявити себе у переробному мистецтві.

Практичні навички, які стануть у пригоді як у професійній діяльності, так і в повсякденному житті.

Приєднуйтеся до гуртка "Гурман" і відкрийте для себе світ смаку, технологій, копчення та професійного зростання!

### **Керівник гуртка:**

👤 Доцент, канд. с.-г. наук, Попова Вікторія Олександрівна

📞 *Контактна інформація керівника:*

- номер телефону: +380977463216
- email: vittory0647@ukr.net

**Виробництво мармурової яловичини в Японії, США, Австралії**

Підготувала: Вікторія Юлія

В середині XIX століття в Японії була зната багатівкова заборона (з 1635 р.) на вживання в їжу м'яса в'яченої худоби. Саме цей період і можна вважати народженням м'яса Wagyu (Ва'ґу). Ізолюваність і замкнутість в розведенні худоби призвела до того, що в Японії сформувалася порода чистота корів. Wagyu - в буквальному перекладі означає японська корова.

В Австралії заведено додавати до раціону бугайців сухе вино, молоко та мед. За медової відгодівлі в м'язах накопичуються речовини, що сприяють не лише більшій рихлості й м'якості м'яса, а й утворенню золотистості скоринки під час смаження, що сприяє більшому збереженню корисних речовин у готовому блюді.

У світі (за американською класифікацією) існує кілька видів мармуровості:

вищий ступінь - Prime  
добрий - Choice  
звичайний - Select.

**Хамон VS Прощутто**

Студентка Ковпак Діана  
Консультант Попова В. О.

**ХАМОН**

В Іспанії хамон є предметом гордості, національної спадщини минулих поколінь та мало не культом. Це сиров'ячений свинячий окіст, який солять, тушують, в'ялять за особливою технологією в певних умовах.

**«М'ясні деликатеси різних країн світу»**

Підготувала: Вовченко Дарія

**Нодуя, Італія**

Нодуя (Nduja) - дуже специфічна ковбаса, яку можна їсти як їматками, так і намазуючи на хліб. Батьківщиною цієї ковбаси вважається Калабрія, провінція Південь Італії. Нодуя готується зі свинячого м'яса, жиру (присутність якого забезпечує достатню еластичність, що дозволяє намазувати фарш на хліб) та пекучого калабрійського червоного перцю чилі (ferrocristi), що надає ковбасі специфічного червоного кольору та незвичайної гостроти.

**Арльська ковбаса, Франція**

В'ялена ковбаса родом із Провансу виготовляється із суміші свинячого та яловичого фаршу. Перемиєне м'ясо приправляють сушеною прованською травою та червоним вином. Ковбасу залишають в'ялитися у прохолодних льохів до чотирьох тижнів.

**Технологія виробництва м'ясних сніків**

Підготувала: Фендрієва Сергій.

**М'ясні сніки**

Сублімоване м'ясо одержують шляхом видалення вологи методом сушіння сублімації. Для цього використовують філе м'яса найвищої якості.

**М'ясні чіпси**

**Джерки**

Джеркі - в'ялене м'ясо, яке готується з сиров'яченого промаринованого м'яса шляхом висушування при невисокій температурі особливим чином. Слово "jerky" бере початок від індіанського слова "ch'arki", яке перекладається як "в'яле м'ясо".

**Сушарки**

**Сублімоване м'ясо**

Сублімоване м'ясо отримують шляхом видалення вологи методом сушіння сублімації. Для цього використовують філе м'яса вищої якості.

**До / Після**