

ТЕХНОЛОГІЯ ЯЄЧНИХ ЗАКУСОК ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ

Рачкован С.М., гр. 1813-21м-1,5-23

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Є.П. Пивоваров**
Державний біотехнологічний університет

У сучасному високотехнологічному суспільстві розробка нового продукту – це складний багатогранний процес, який здійснюється шляхом проведення послідовних заходів в різній організаційній формі. Важливим є забезпечити не тільки конкурентоспроможність нової продукції на споживчому ринку, а й підвищити ефективність функціонування підприємства-виробника. Щодо останнього, то вона лежить в площині раціонального використання науково-технічного потенціалу, удосконалення існуючих та освоєння нових процесів (виробничих, управлінських, маркетингових та ін.), підвищення рівня науково-дослідної та інформаційної бази.

У цей час споживача досить важко здивувати новими видами харчових продуктів. Усі новинки продовольчого ринку сприймаються з цікавістю і дуже причепливо оцінюються покупцем. І якщо зовсім недавно основними критеріями такої оцінки були смак і колір, то зараз якість нових продуктів розбирається буквально “за кісточками”, причому одним з основоположних моментів при цьому є природа і питома вага рецептурних компонентів, що входять до його складу. Тому досить актуальною стає розробка і впровадження продукції переважно з натуральних компонентів. У такій ситуації особлива увага приділяється пошуку такої сировини, яка б задовольняла не тільки вимогам споживачів, але і виробників, тобто мала високу технологічність та широкий спектр функціонально-технологічних властивостей.

Одним з перспективним видів такої сировини є яйце сільськогосподарської птиці. Воно має широкий спектр функціонально-технологічних властивостей як в області низьких так і високих температур, що дозволяє не тільки керувати технологічним процесом, але й забезпечити технологічну та мікробіологічну стабільність готової продукції та подовжити строки її зберігання.

З огляду на вищевикладене розробка науково обґрунтованої технології кулінарної продукції на основі яєць та яйцепродуктів та є актуальним завданням.