

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Гулага Д.В., гр. 181-196-04**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Т.М. Головка**  
Державний біотехнологічний університет

Важливим завданням сучасної науки про харчування є забезпечення раціонів споживачів всіма незамінними нутрієнтами. Проблема загострюється через погіршення екологічної ситуації, зміни умов життєдіяльності. Крім того, вітчизняний ринок продовольчих товарів насичений харчовими продуктами з низькою біологічною та харчовою цінністю.

З цього приводу все більшого значення набуває розробка нових харчових продуктів із підвищеною біологічною та харчовою цінністю. Паштетна продукція через свою високу популярність серед населення може допомогти у вирішенні проблеми здорового харчування. Аналіз ринку доводить, що останніми роками все більшого поширення набувають комбіновані м'ясні вироби, що містять в собі поряд з традиційними рецептурними компонентами додаткові інгредієнти, що дозволяють надати продукту нових властивостей. Проте широке впровадження харчових добавок технологічного спрямування призвело до зниження харчової та біологічної цінності продуктів, що негативно відбивається на якості продукції та її значення для організму людини.

Чисельними дослідженнями обґрунтована доцільність використання ламінарії у технології широкого спектру кулінарної продукції. Проте, використання нативної ламінарії не є зручним та вимагає додаткових операцій з її підготовки та обробки. З цього приводу доцільним є використання морської капусти у вигляді добавки. Еламін виробляється переважно у вигляді сухого концентрату, що є зручним у використанні та тривалому зберіганні продукту. Концентрат являє собою дрібнодисперсний порошок зеленого кольору з характерним запахом морських водоростей. Він характеризується високим вмістом вітамінів та мінеральних речовин. Встановлено, що за своїми органолептичними та фізико-хімічними властивостями еламін може бути використаний у технологіях широкого спектру харчових продуктів.

Таким чином, принципово важливим є розробка нових видів паштетної продукції з підвищеною харчовою та біологічною цінністю та покращеними споживними властивостями. Це створить додаткові конкурентні переваги нової продукції в порівнянні з існуючими на ринку аналогами.