

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОБОВОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗАКУСОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Гладкова О.С., гр. ТХ-18

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **О.О. Гринченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Динамічний розвиток харчової індустрії визначає необхідність пошуку вітчизняної продовольчої сировини, використання якої дозволить підвищити обсяги виробництва продуктів харчування та поширити їх асортимент. За умов постійно зростаючого дефіциту сировини тваринного походження все більшої актуальності набуває використання у технологіях харчових продуктів рослинної білоквміщуючої сировини. В Україні до такої сировини можна віднести бобові (горох, сою, квасолю, чечевицю, нут та ін.), які за давніх часів традиційно культивуються в нашій країні і є джерелом рослинного білку.

Бобові характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, відсутністю сезонності у споживанні, економічною доступністю, невибагливими умовами зберігання. У зв'язку з цим використання рослинних сировинних джерел, а саме бобових, може вирішити проблему забезпечення населення цінним високоякісним білком.

Аналітично підтверджено, що технологічний потенціал білкової та вуглеводної складових бобових, у тому числі квасолі, в межах існуючих технологій харчових продуктів не реалізовано в повній мірі. На сьогодні відсутні наукові основи використання квасолі в технології закускової продукції, не розроблено та не узагальнено технологічні принципи її використання.

Водночас в асортименті кулінарної продукції закладів ресторанного господарства спостерігається явна нестача продуктів із квасолі у вигляді холодних страв та закусок, наявність яких дозволила б суттєво урізноманітнити та розширити асортимент готової продукції, запропонувати споживачеві страви з високою харчовою та біологічною цінністю за доступною ціною.

З урахуванням зазначеного розробка технологій кулінарної продукції на основі бобових, зокрема квасолі, є актуальним завданням, вирішення якого дозволить залучити до технологічного циклу виробництва харчових продуктів вітчизняну білковмісну сировину, створити продукцію з новими споживними властивостями, високою харчовою та біологічною цінністю.