

## **ВИЗНАЧЕННЯ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМІВ ПРОЄКТУВАННЯ КОМБІНОВАНИХ ФАРШЕВИХ ПРОДУКТІВ**

**Чернобровенко Т.Г., гр. маг. ПО АВПСГПХТ**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **В.В. Дуб**

Харківський державний університет харчування та торгівлі,

канд. техн. наук, доц. **Д.П. Крамаренко**

ДЗ «Луганський національний університет ім. Т. Шевченка»

В Україні у значної частини населення виявлено деформації харчових раціонів, які обумовлені наявними харчовими стереотипами, зниженням купівельної спроможності населення, різким погіршенням екологічної ситуації, збільшенням кількості споживання продуктів, що піддаються технологічній. Все це негативно позначається на надходженні до організму разом з їжею необхідної кількості біологічно активних речовин.

Успішний і доцільний шлях вирішення проблеми забезпечення населення раціональним харчуванням – це розробка та впровадження технологій комбінованих продуктів швидкого приготування та тривалого зберігання, що дає можливість корегувати харчову і біологічну цінність продуктів, забезпечує більш раціональне використання сировинних ресурсів, сприяє поширенню споживання рослинної сировини в харчуванні у вигляді традиційних для споживачів кулінарних виробів, а також дозволяє звести до мінімуму витрати часу на приготування їжі, що відповідає сучасним тенденціям як у всьому світі, так і в Україні.

Одним із найбільш перспективних напрямів створення нових продуктів є комбінування тваринної сировини із сировиною рослинного походження, що дозволяє одержувати продукти з високим вмістом тваринного білка, збагачені природними біологічно активними речовинами: вуглеводами; вітамінами; макро- та мікроелементами; органічними кислотами, що полегшують засвоєння кальцію, фосфору, заліза; баластовими речовинами та іншими сполуками, наявність яких життєво необхідна для нормального функціонування організму людини.

Таким чином, можна зробити висновок про доцільність комбінування сировини тваринного та рослинного походження у складі фаршевих продуктів, як з точки зору харчової цінності, так і технологічності. Перспективою подальших досліджень є розробка нових технологій продуктів на основі комбінації сировини тваринного і рослинного походження.