

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ, ЩО ІМІТУЮТЬ М'ЯСНІ ВИРОБИ

Гуркіна З.А., гр. ТМ-67

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н. В. Камсуліна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Перед керівниками і технологами підприємств завжди стоїть задача зробити продукт добрим, недорогим у виробництві й максимально корисним для людей. Використання рослинних компонентів у технології виробництва харчових продуктів вирішують цю задачу.

Розвиток індустрії веганської продукції останнім часом набуває все більшої інтенсивності. Використання рослинних компонентів кардинальним способом змінює споживчі властивості кінцевого продукту. А головне, що значно покращують економічні показники виробництва: знижують собівартість кінцевого продукту, радикально скорочує складські витрати, підвищують точність дозування.

Основними компонентами, що використовуються під час виробництва напівфабрикатів, які імітують м'ясні вироби, є соєві продукти (текстурати, ізоляти), продукти з чечевиці та клейковина. Як додаткові компоненти використовують крохмалі (природні та модифіковані), гідроколоїди, спеції та ароматизатори.

Продукти переробки бобових використовуються як джерело білка та структурний компонент. Клейковина, гідроколоїди та крохмаль допомагають створювати певну структуру виробу. Спеції та ароматизатори дозволяють відтворити смак та аромат м'ясних виробів.

У виробництві ковбас і напівфабрикатів з рослинної сировини з успіхом використовують сухі прянощі, їх екстракти та натуральні і штучні ароматизатори, що імітують м'ясний смак, покращують колір продукту і повністю передають аромат спецій.

Отже, використання рослинних компонентів у продукції, що імітує м'ясні вироби, дозволяє розширити асортимент веганської продукції, отримати продукти з заданим хімічним складом та органолептичними показниками, зменшити складські приміщення, збільшити термін зберігання продукту.