

## **ФОРМУВАННЯ ПАСТОПОДІБНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ІЗ РАКОПОДІБНИХ**

**Вовк В.Ю., гр. ТПР-1**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Лебська Т.К.**  
Національний університет біоресурсів та природокористування  
України

Пастоподібні харчові продукти з морепродуктів характеризуються високими показниками харчової, біологічної цінності, а також підвищеною засвоюваністю в порівнянні з іншими видами продукції. У той же час на ринку України пастоподібні продукти із сировини морського походження представлені обмеженим асортиментом. Сировинна база ракоподібних України представлена присноводними раками, креветками, антарктичним крилем, з яких випускають морожену, вареноморожену продукцію, а також пресерви і пасти.

Мета цієї роботи полягає в удосконаленні технології і рецептури пастоподібних продуктів з ракоподібних ринка України. Відомо, що пастоподібні продукти повинні представляти собою однорідну, тонкоподрібнену масу, забарвлену від світло-оранжевого до рожево-бежевого і рожево-оранжевого кольору, що має приємний смак креветок з ароматом прянощів та інших добавок. У даній роботі проведено аналіз існуючих технологій, методів контролю якості та безпеки пастоподібних продуктів з ракоподібних та інших морепродуктів, а також виявлені закономірності впливу ступеня та режимів подрібнення вареноморожених креветок на показники в'язкості пасти.

Сформована рецептура пастоподібного харчового продукту з тонкоподрібнених вареноморожених креветок, цибулі ріпчастої, масла оливкового, вершкового, майонезу, оцтової кислоти, плавленого сиру, солі кухонної, цукру, перцю чорного.

Вивчено фізико-хімічні, біохімічні параметри, а також показники безпеки пастоподібного продукту з ракоподібних, залежність змін показників якості білка, ліпідів від умов і термінів зберігання. Доведено високі показники біологічної цінності білку та біологічної ефективності ліпідів розроблених пастоподібних продуктів із морських ракоподібних.