

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ЖИРОВМІСНОЇ СИРОВИНИ З ОПТИМІЗОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ

Желсва Т.С., гр. ТХ-37

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Федак Н.В.**,

асист. **Хаустова Т.М.**,

асп. **Діхтярь А.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день спостерігається стрімкий розвиток підприємств ресторанного господарства. Такий розвиток обумовлено зростанням матеріально-технічної бази, підвищенням випуску кулінарної продукції, з використанням нової сировини, що призводить до розширення асортименту, новітніми розробками в технологічній галузі, використанням нового обладнання, покращенням умов та методів обслуговування споживачів, зростанням конкуренції. Одним з найоптимальніших шляхів розвитку є розширення асортименту кулінарних продуктів та надання їм функціональних властивостей. Перспективним в даному напрямі є питання підвищення харчової та біологічної цінності соусів, дрессингів, маринадів тощо.

Дослідженнями питань даної теми займались провідні фахівці галузі та зарубіжні вчені: Арутюнян Н.С., Ребіндер П.А., Шмідт А.А., а також вітчизняні вчені Пивоваров П.П., Колеснікова М. Б.

В зв'язку з актуальністю теми вважаємо доцільним поглибити дослідження в даному напрямку. Метою наших досліджень є надання функціональних властивостей соусам за рахунок використання жировмісної сировини з оптимізованим рецептурним складом. В якості жировмісної сировини нами була використана рослинна олія, яка має підвищений вміст поліненасичених жирних кислот, тим самим підвищуючи харчову та біологічну цінність продукту.

На наш погляд, використання жировмісної сировини в складі функціональних харчових продуктів дозволить: розширити асортимент страв; вирішити проблеми удосконалення, створення і впровадження у виробництво нових прогресивних технологій з рослинної сировини, які направлені на підвищення харчової цінності та біологічної активності; покращити процеси засвоєння страв організмом; поліпшити органолептичні показники і споживчі властивості продуктів харчування.