

## ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ З ЕМУЛЬСІЙНОЮ СТРУКТУРОЮ З ДОДАВАННЯМ КАПСУЛЬНИХ ПРОБІОТИЧНИХ МІКРООРГАНІЗМІВ

**Холіна К.П., гр. ТХ-36М**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Пивоваров Є.П.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день існує широкий асортимент продукції з емульсійною структурою, проте подальший розвиток даного сегменту продовольчої продукції потребує інноваційних рішень з точки зору придання споживчих характеристик більш високого рівня. В якості такої інновації може бути використаний н/ф капсульний з пробіотичними мікроорганізмами, який додають до емульсійної продукції.

Відомо, що пробіотичні мікроорганізми захищають шлунково-кишковий тракт від патогенної мікрофлори; продукують ферменти, які розщеплюють клітковину, жовчні кислоти, білки, крохмаль та інші речовини, синтезують вітаміни групи В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, К; стимулюють утворення речовин, які забезпечують в крові постійну кількість антитіл захисту; руйнують отрути (токсини), які потрапляють до кишечника; зв'язують радіонукліди і виводять їх з організму.

Введення до емульсійних соусів капсульованих пробіотичних мікроорганізмів сприяє кращому засвоєнню організмом людини кальцію, знижує рівень холестерину в крові, забезпечує потребу у вітамінах, амінокислотах, антиоксидантах.

Приготування соусу з емульсійною структурою з додаванням капсульних пробіотичних мікроорганізмів відбувається в 2 етапа: виготовлення продукції з емульсійною структурою та капсульних пробіотичних мікроорганізмів. Завершаючою операцією є з'єднання емульсійної продукції з пробіотичними мікроорганізмами.

Таким чином, розроблені наукові основи капсулювання з використанням альгінату натрію є актуальним та своєчасним завданням, вирішення якого дозволяє створити технології капсульних продуктів з новими споживчими властивостями, розширити галузь знань у створенні структурованих продуктів харчування, а впровадження науково обґрунтованої технології соусу з емульсійною структурою з додаванням капсульних пробіотичних мікроорганізмів дозволить розширити асортимент кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.