

## ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТУ З СУШЕНИХ КАБАЧКІВ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

**Кортяк Т.А., асп., Самойлова А.А., гр. ТХ-27**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Євлаш В.В.**,

канд. техн. наук, доц. **Неміріч О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Питання зберігання овочів, їх переробки та зменшення втрат були й будуть актуальними для кожного товаровиробника та сільськогосподарського працівника. У той же час виявляється незбалансованість раціону харчування окремих осіб і груп населення за рахунок різних чинників, зокрема, через зниження кількості споживаних овочів. Фахівці пов'язують це з сезонністю, підвищенням цін, впровадженням нових технологій вирощування, внаслідок чого населення одержує овочі з дещо заниженими термінами зберігання.

З огляду на це, сушіння овочів є оптимальною термічною обробкою, націленою на одержання продуктів тривалого зберігання при максимальному збереженні їх вихідної якості, без використання консервантів та харчових добавок.

Виходячи з цього, метою досліджень була розробка технології напівфабрикату з сушених кабачків за використання способу сушіння зі змішаним тепlopідводом для подальшого його використання в технології кулінарних виробів.

Технологічний процес виробництва напівфабрикату з сушених кабачків складається з наступних етапів: підготовки сировини до виробництва, теплової обробки, товарного оформлення. Підготовка кабачків до сушіння полягала в очищенні, видаленні насіння та нарізанні (кілцьця, пластини, стружка). Сушіння здійснювали за температури (60...70)° С до остаточного вологовмісту 5...6%. Сушені кабачки подрібнювали до різної дисперсності і пакували в полімерні матеріали, що призначені для сипких продуктів. Зберігання сушеного напівфабрикату з кабачків здійснювали за температури (18 ± 3)° С і відносній вологості повітря 65...70% протягом 6 міс.

Одержаний напівфабрикат характеризується функціонально-технологічними властивостями (натуральні колір та аромат, є концентратом біологічно активних речовин, має високі відновлювані властивості), що дозволяють рекомендувати його в виробництві кулінарних виробів широкого асортименту в підприємствах ресторанного господарства.