РОЗРОБКА ПРОЕКТУ ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРОВИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БУТЕРБРОДНОЇ ПРОДУКЦІЇ В МЕЖАХ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ ВЕНДІНГ-БІЗНЕСУ

Волошина О.А., Рідкокаша М.В., гр. ТХ-17
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **О.О. Гринченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В сучасному житті велике значення для споживачів має швидке харчування, в якому бутербродна продукція посідає важливе місце. Технологія реалізації через торгові автомати дозволить розширити асортимент продуктів швидкого харчування на споживчому ринку України.

Вендінг − це один з найбільш динамічних і перспективних видів роздрібної торгівлі та способів надання послуг. У перекладі з англійської мови «вендінг» (vending) означає продаж товарів і послуг через торговий автомат.

Такий вид реалізації бутербродної продукції є стійким до сезонних факторів, не потребує великої кількості трудових і матеріальних ресурсів, тому має можливість виробництва за конкурентоспроможними цінами.

Фахівцями Харківського державного університету харчування та торгівлі розроблено рецептурний склад бутербродної продукції, що реалізується та зберігається в газомодифікованому середовищі. Продукція упаковується в середовищі харчових інертних газів найвищого ступеня очищення, що забезпечує пригнічення мікробіологічного росту бактерій. Завдяки чому бутербродна продукція зберігається до 4 діб без змін показників якості та безпечності.

За оцінками фахівців бутербродна продукція має високу харчову та біологічну цінність, мікробіологічні, фізико-хімічні та органолептичні показники якості відповідають вимогам нормативної документації.

РОЗРОБКА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ ДЛЯ WELLNESS ІНДУСТРІЇ

Гайдамака І.М., Воронін М.О., гр. ТХ-27
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Л. Юрченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У наш час стратегічним напрямом розвитку харчової промисловості в XXI столітті стає виробництво продуктів харчування функціонального призначення, які одержують за інноваційними технологіями, спрямованими на поліпшення якісної адекватності харчових раціонів, тобто на забезпечення відповідності їх хімічного складу фізіологічним потребам організму сучасної людини. Сьогодні людина не може отримати всіх необхідних нутрієнтів для забезпечення потреб організму. Одним із способів ліквідувати цей дефіцит є систематичне вживання функціональних продуктів харчування, збагачених комплексом біологічно активних речовин рослинного походження з широким спектром терапевтичної дії.

Актуальність обраного напрямку обумовлена тим, що на сучасному етапі розвитку харчової індустрії особливого інтересу набувають саме функціональні напої, які характеризуються широким спектром споживання. Функціональні напої окрім відомих властивостей втамовувати спрагу, завдавати насолоди тощо, приносять додаткову користь для здоров'я людини. Також напої – це найбільш зручна, природна форма збагачення організму вітамінами, макро- і мікроелементами.

З урахуванням сучасних тенденцій, які існують у wellness індустрії, нами пропонується використання в рецептурному складі напоїв рослинної сировини – джерела природних нутрієнтів. В якості рецептурного компоненту напоїв було обрано соєвий протеїн, який за своєю біологічною цінністю не поступається протеїнам тваринного походження і має вищу ступінь засвоюваності (97%). Розроблено проект рецептури та технологію виробництва молочного напою «Well-being» з додаванням соєвого білка та фруктів, що характеризується наступною харчовою цінністю: білка – 14,4 г, жирів – 4,6 г, вуглеводів – 9,7 г. Енергетична цінність напою складає 133,2 ккал.

Отримані дані свідчать, що такі функціональні напої забезпечують почуття ситості, підтримання нормальної ваги, беруть участь в регулюванні захисних біологічних механізмів та покращують емоційний стан людини.