

## **ВИВЧЕННЯ АДСОРБЦІЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КАБАЧКОВОГО НАПОВНЮВАЧА**

**Фоменко І.Н., Андрієвський А.Ю.,  
Голосняк Т.А., Скляр А.О., гр. ТМ-78**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Михайлов В.М.**,  
канд. техн. наук, доц. **Ляшенко Б.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Запропоновано процес приготування кабачкового наповнювача січених кулінарних виробів, що передбачає бланшування кабачків, їх нарізання і витримання у 10% розчині хлористого натрію, а також сушіння до вологовмісту 15...20 %. Вивчено адсорбційні властивості кабачкового наповнювача; у температурному інтервалі 80...100 °С зміна його маси при поглинанні водожирової емульсії становить 250...265%, вологовмісту – 193...200%, а жиривмісту – 57...65%.

Розроблено технологічний процес виробництва м'ясоовочевих котлет, який відрізняється наявністю операцій по приготуванню кабачкового наповнювача, його введення до складу котлетного фаршу поряд зі смаковим компонентом – сухим грибним бульйоном, а також способом теплової обробки, що передбачає смаження у функціонально замкнених середовищах. За сукупністю цих чинників втрати маси виробів зменшуються на 13,7...15,5%, а відносної усадки виробів не відзначається. Вироби збагачуються клітковиною та вітаміном С, а також покращуються їх органолептичні показники.