

НОВИЙ СПОСІБ ОТРИМАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ГЛИВИ ЗВИЧАЙНОЇ

Шкода О.О., Максимова А.О., гр. ТЕ-48

Наукові керівники: асист. **Піддубний В.В.**,

канд. техн. наук, доц. **Одарченко Д.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Економічна ситуація в країні продовжує залишатися напруженою. Однією із найважчих проблем, з якою все частіше зустрічаються рядові громадяни, стає проблема харчування. У цих умовах все більше число людей змушено звертатися до самостійного виробництва екологічно чистих (лікувально-профілактичних) продуктів харчування. Дикоростучих грибів з кожним днем стає все менше й менше, особливо поблизу великих міст. А вживати ці гриби в їжу все небезпечніше, через нагромадження в них шкідливих для людини речовин. Тому не випадково останнім часом виник інтерес до грибівництва.

Заморожування є найбільш перспективним із традиційних способів консервування продуктів. Спосіб зберігання продуктів за допомогою заморожування застосовувався віддавна, сьогодні заморожування продуктів здійснюється завдяки спеціальній технології – заморожування відбувається в результаті відводу теплоти від продуктів за рахунок зниження температури нижче криоскопічної (температура, за якої вода в продукті кристалізується).

У ході проведення дослідження була розроблена технологічна схема приготування напівфабрикату гливи звичайної для тривалого зберігання.

Схема складалася з наступних етапів:

1. прийомка, інспекція;
2. мийка;
3. теплова обробка – варіння 20 хв. за температурою 100° С;
4. подрібнення до пастоподібної консистенції;
5. введення в отриману масу крохмального клейстеру;
6. формування;
7. охолодження до температури 20±2° С;
8. заморожування до температури -18±2° С;
9. зберігання.

Запропонована схема дозволяє максимально зберегти якості продукту під час зберігання. Додавання крохмалю сприяє збереженню форми напівфабрикату.