

## **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ГРАНУЛЬОВАНИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ**

**Солдатенко Т.С., гр. ТХ-18, Мороз О.В., асп.**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Бреславець Т.В.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасний ритм життя настільки динамічний, що активно впливає на асортимент харчових продуктів та напівфабрикатів. Виробництво заморожених продуктів на сьогоднішній день є найбільш перспективним і сучасним з точки зору виробництва та споживання продуктів та засновано на використанні передових технологій і високій якості. Цей спосіб розробки інноваційних технологій ґрунтується на підвищенні вимог, як з боку споживачів так і виробників продуктів, розширенні функцій технологічних процесів. Перспективною розробкою є створення м'ясних напівфабрикатів з наповнювачем, в якості якого традиційно виступають солодкий перець, гриби, сир, цибуля, морква та інші продукти. Використання листових овочів вкрай обмежене через неможливість збереження яскравого кольору під час термообробки.

В ідею розробки покладена цілком нова, не використовувана раніше, подача листових овочів (кропу, петрушки, кінзи, базилику, салату) у вигляді гранул. Це питання можливо вирішити за допомогою використання природнього драглеутворювача полісахаридної природи – альгінату натрію, який здатен утворювати термостійкі драгли. Під дією фізико-хімічних реакцій можливо із суміші поре з листових овочів та альгінату натрію створити виріб кулястої форми, який за структурою може бути капсулою або гранулою. Асортимент гранульованих наповнювачів в системі начинок м'ясних напівфабрикатів може бути значно поширеним: від овочевих наповнювачів до соусів типу – кетчуп, гірчиця та майонез. Впровадження такої технології може бути значною конкурентною перевагою на споживчому ринку. Крім того, в умовах дефіциту необхідних для здоров'я харчових речовин, розробка технології м'ясних виробів з гранульованим наповнювачем представляє новий ряд продуктів, збагачених мікроелементами.

Такий вид продукції являється доступним для всіх верств населення і може використовуватись як у закладах ресторанного господарства, так і в домашніх умовах.