

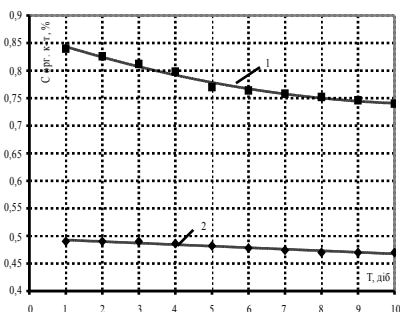
## ДИНАМІКА ЗМІН ВМІСТУ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ У ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ ЗАКУСОЧНИХ ПАСТ

Терещенко А.М., гр. ТМ-78М

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Скуріхіна Л.А.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних умовах концепція харчування потребує перегляду принципів раціонального харчування. У зв'язку з цим метою роботи було створення нових технологій і рецептур комбінованих продуктів харчування з сала шпик та овочів.

З введенням у виробу моркви, часнику і зелені вони збагачуються органічними кислотами і вітаміном С. Органічні кислоти моркви представлені лимонною, щавлевою і яблучною кислотами. Зелень петрушки містить яблучну кислоту. Органічні кислоти покращують травлення їжі, знижуючи рН середовища, змінюючи склад мікрофлори шлунку в сприятливу сторону. Динаміка змін органічних кислот в процесі зберігання закусочних паст протягом 10 діб представлена на рис. 1.



**Рисунок 1 – Динаміка змін органічних кислот в процесі зберігання:**  
**1 – паста з зеленню петрушки;**  
**2 – паста з морквою**

З рисунку видно, що вміст органічних кислот в процесі зберігання жирно-рослинних паст з додаванням моркви стабільний, тому що морква додається в суміш після теплової обробки. В закусочній пасті з зеленню петрушки втрати дорівнюють – 12%. Використання овочів в рецептурах паст на основі жирової сировини дозволило значно розширити асортимент закусочних паст, впровадження яких доцільно як на підприємствах ресторанного господарства, так і на підприємствах м'ясопереробного комплексу.