

УДК 664

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ
НА ОСНОВІ ПРОДУКТІВ ШИРОКОГО ВЖИТКУ**

Кайданський О.М., гр. 131-196-01,

Фролов М.А., Пліш М.Б., гр. 133пз-22м-03

Наукові керівники – д.т.н, проф. Михайлов В.М.,

к.т.н., доц. Шевченко А.О.

(Державний біотехнологічний університет)

Продукти широкого вжитку – це продукти харчування, які споживаються людиною з метою задоволення основних потреб організму в поживних речовинах, енергії та воді. Ці продукти мають бути доступними споживачам на ринку, магазинах та супермаркетах і є основою повсякденного харчування. До них відносяться хліб, молоко, яйця, м'ясо, риба, овочі, фрукти, крупи, цукор, олія, масло тощо.

Страви та вироби на основі продуктів широкого вжитку є важливою частиною здорового харчування та повинні бути складовою частиною балансованого харчування. Деякі продукти, такі як фрукти та овочі, мають високий вміст вітамінів та мінералів, тоді як інші, такі як м'ясо та молочні продукти, містять білки та інші поживні речовини. Для людини важливо споживати різноманітну харчову продукцію, щоб забезпечити організм необхідними поживними речовинами та зберегти здоров'я.

Група продуктів широкого вжитку, що виробляється фермерськими господарствами, – яйця, молоко та м'ясо є основними складовими для виробництва майонезу, вершків та вареної ковбаси. Усі ці продукти є невід'ємною частиною української кухні та мають великий попит серед споживачів. Виробництво майонезу, вершків та вареної ковбаси є важливими складовими галузі харчової промисловості, яка виробляє високоякісні продукти для задоволення потреб споживачів.

Майонез – це соус, до складу якого входять яйця, оцет, олія та спеції. У процесі його виробництва поєднують яйця, оцет та спеції. Потім додають олію та продовжують збивати суміш до отримання однорідної маси. Окремі виробники можуть додавати до майонезу додаткові інгредієнти, такі як мед, сік лимона, гірчицю тощо. Останнім етапом виробництва майонезу є його фасування в пластикові або скляні банки.

Вершки – це продукт, який виготовляється з молока. Технологія виробництва вершків полягає у відокремленні жирної частини молока від білково-лактозної частини. Це може бути здійснено шляхом центрифугування молока або залишання його у спеціальних умовах, що дозволяють жирній частині виділитись на поверхню. На промислових

підприємствах вершки виготовляють за допомогою центрифуг. Молоко зливають в центрифугу, де воно обертається з високою швидкістю. Це призводить до розділення жирної та білково-лактозної частин молока. Жирна частина збирається на поверхні центрифуги та знімається з неї. Отриманий жир нагрівається, щоб відокремити вершки від молочної сироватки. Потім вершки охолоджують до потрібної температури та пакують у тару для зберігання та транспортування.

Варена ковбаса – це продукт, який виготовляється з м'яса, спецій та інших інгредієнтів. У процесі виробництва ковбаси спочатку розрізають м'ясо на шматочки та додають до нього спеції та інгредієнти для підсилення смаку та збереження свіжості. Потім масу змішують та подрібнюють до бажаної консистенції. Після того, як маса готова, її перекладають у спеціальні оболонки, які можуть бути виготовлені зі шкіри тварин або зі штучних матеріалів. Далі ковбасу піддають варінню або копченню, щоб забезпечити її збереження та підвищити смакові якості. Після цього ковбасу охолоджують та фасують. Остаточний вигляд ковбаси може бути різним – він може бути трубчастим, плоским, круглим або виготовленим в іншій формі.

Важливим аспектом виробництва страв та виробів на основі продуктів широкого вжитку є дотримання стандартів якості та безпеки харчових продуктів. Для досягнення цієї мети виробники повинні дотримуватися вимог стандартів та нормативів, таких як НАССР та ISO 22000. Так, наприклад, виробники майонезу повинні контролювати рівень кислотності, вміст бактерій та інших шкідливих речовин. У виробництві вершків та ковбаси також використовуються спеціальні методи консервації та зберігання, щоб продукти не втрачали своїх корисних властивостей та залишалися безпечними для споживання.

Отже, виробництва майонезу, вершків та вареної ковбаси на основі продуктів широкого вжитку є складними технологічними процесами, які вимагають дотримання певних стандартів та використання якісних інгредієнтів. Ці продукти харчування є дуже популярними серед споживачів. Тому виробники мають велику відповідальність за забезпечення якості та безпеки своїх продуктів, повинні дотримуватися стандартів якості. Такі стандарти включають в себе вимоги до складу, виробничих процесів, маркування та пакування. Крім того, виробники повинні дотримуватися санітарно-гігієнічних норм та правил, які включають в себе вимоги до чистоти виробничих приміщень та обладнання, персоналу, який займається виробництвом продуктів харчування, а також до умов зберігання та транспортування харчових продуктів.