

інгредієнтами і захищає їх від окислювального руйнування. Селенопіран виконує активну роль протектора, захищає організм від вірусних і бактеріальних інфекцій, збільшує вироблення в організмі α -глобуліни. Таким чином, великою перевагою селенопірану є його здатність підсилювати імунну систему організму і захищати його від небезпечних чинників навколишнього середовища.

БАД «Селен-спіруліна» має високу біоенергетичну активність, в цій добавці поєднані високі біологічні властивості водорості спіруліни та селену. Ця БАД використовується для профілактики серцево-судинних і онкозахворювань, посилює та нормалізує роботи печінки, підшлункової та щитовидної залози, подовжує активне довголіття людини, покращує імунітет.

БАД «Селен ЕС» окрім селену містить вітаміни Е і С, групи В (В₁, В₂, В₆) і цинк, що також системно розширює вплив добавки.

ВПЛИВ ДОБАВКИ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОЇ НА ВОЛОГОЗВ'ЯЗУЮЧІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ СИСТЕМ

Лещенко К.Г., асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **М.Л. Серік**,
д-р техн. наук, проф. **Є.П. Пивоваров**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Відомо, що останнім часом неухильно зростає кількість людей з вираженим дефіцитом більшості вітамінів та низки мінеральних елементів, серед яких кальцій, залізо, йод та ін. Одним зі шляхів вирішення цієї проблеми є збагачення харчової продукції повсякденного споживання дефіцитними есенціальними нутрієнтами.

Серед широкого асортименту м'ясних виробів велику увагу приділяють посіченим напівфабрикатам, що мають широкий асортимент та користуються значним попитом на споживчому ринку України. Саме тому новим напрямом розвитку технологій м'ясних посічених напівфабрикатів є пошук і наукове обґрунтування нових видів харчових інгредієнтів, які були б здатні підвищувати харчову цінність, вихід та інші якісні показники.

Запропоновано використання розробленої у ХДУХТ добавки білково-мінеральної (ДБМ), що містить білково-мінеральний кальцій та магній. Запропонована добавка являє собою складний комплекс у якому білкова складова представлена частково термічно

гідролізованими колагеновими структурами, що використані як матрикс для сорбування мінеральних елементів (кальцію та магнію). Удосконалена форма ДБМ має також у своєму складі хондроїтинсульфати, що окрім високої біологічної активності, виконують низку технологічних функцій.

Проведені дослідження вологозв'язуючої здатності (ВЗЗ) яловичих та курячих фаршів із вмістом до 5% ДБМ дозволили виявити підвищення вологозв'язуючої здатності яловичого та курячого фаршів до 20% порівняно з контролем. Підвищення ВЗЗ яловичого та курячого фаршів під впливом ДБМ зумовлено перерозподілом вологи та зміною механізмів гідратації в фаршевій системі.

Таким чином, введення ДБМ до фаршевих систем дозволяє не лише збагатити продукцію сполуками кальцію, а й збільшити ВЗЗ та покращити якісні характеристики м'ясних посічених напівфабрикатів.

РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТ ІЗ ПТИЦІ ЗАМОРОЖЕНОЇ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ СОЦІАЛЬНОЇ СФЕРИ

Мартинович К.В., гр. ТХЗ-38 ск

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

Підприємства харчування соціальної сфери обслуговують достатній сегмент споживачів який представлено населенням, що потребує дієтичне харчування.

Харчування для таких споживачів має лікувально-профілактичну дію. Тому питання якості і безпеки кулінарної продукції в умовах роботи лікувальних установ набуває підвищеної актуальності.

Однією з обов'язкових умов виробництва якісної і безпечної кулінарної продукції є наявність технологічної документації, яка регламентує технологію виробництва продукції, вимоги до режимів теплової обробки та показники якості і безпеки, умови і терміни її зберігання.

Сировина, яка сьогодні надходить на виробництво, значно відрізняється від сировини що закладено в існуючу нормативну документацію.

Метою нашої роботи є теоретичне й експериментальне обґрунтування процесу розробки рецептур, технологій і технологічної