

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 безпечності 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

документації на страви із курчат – бройлерів та їх напівфабрикатів заморожених, на які відсутня технологічна документація.

Статус виробничих рецептур доцільно надати рецептурам, які розроблені в умовах виробництва, на якому вони впроваджені. Вони відпрацьовуються на власному устаткуванні закладу. Варіювання технологічних параметрів в цьому випадку залежатимуть від стабільності якості сировини, від дотримання параметрів технологічного процесу.

Номінальні рецептури при впровадженні їх на виробництві набувають статусу виробничих, тому що відпрацьовані на конкретному підприємстві.

За результатами досліджень, проведено технологічну експертизу і контроль якості та розроблено і затверджено технологічну документацію на страви із заморожених курчат – бройлерів та напівфабрикатів з них – «Кнелі з філе птиці», «Плов особливий з птицею», «Рагу із овочів з птицею» для харчоблоку КНП ХОР «ОПЛ №1». Таким чином розробка та впровадження технологічної документації полегшить технологічний процес та забезпечить стабільне виробництво.

ШЛЯХИ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНОЇ КАВКАЗЬКОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мерлай С.В., гр. ТХЗ-58

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

Питання про їжу нерозривно пов'язане з історією людства. Сама їжа, будучи міцно пов'язаною з історією, стає продуктом історичним. Їжа розглядається як своєрідна мова і одночасно як спосіб самоідентифікації народу.

У кожного народу існують свої історичні особливості харчування, вони характеризуються асортиментом продукції, способами їх обробки, вживанням властивих даній кухні спецій та приправ, специфікою обслуговування та режимом харчування.

В основі кожної національної кулінарії лежать два найголовніших чинники: набір вихідних продуктів і способи їх обробки. Набір вихідних продуктів визначається тим, що дають природа і матеріальне виробництво.

Не мало схожих національних страв у народів Закавказзя, Північної Азії, що дозволяє нам говорити, приміром, про загальні кавказьку, середньоазіатську кухні.