

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОПІНАМБУРУ

Болдін О., гр. 181-РІ-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Черемська**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Розширення асортименту страв і кулінарних виробів в підприємствах ресторанного господарства на підставі постійного зростання і зміни уподобань споживачів завжди було і залишається актуальним.

Рибні напівфабрикати є одними з найбільш поширених напівфабрикатів завдяки можливості їх швидкого приготування, особливо, в сучасних умовах, коли прискорюється ритм життя сучасної людини. У той же час, ринок України представлений, в основному, котлетами із м'ясної та рибної сировини. У зв'язку з цим, набуває необхідності наукове обґрунтування та розробка технології виробництва рибних січених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини.

На підставі аналізу науково-технічної інформації, доведено доцільність використання добавки топінамбуру для отримання високоякісних рибних січених напівфабрикатів підвищеної харчової цінності.

На основі аналізу та узагальнення теоретичного й експериментального матеріалу дослідження науково обґрунтовано позитивний вплив добавки топінамбуру на якісні показники рибних січених мас. Експериментально встановлено оптимальну концентрацію добавки топінамбуру, що складає 30%.

Науково обґрунтована технологія рибних січених напівфабрикатів підвищеної харчової цінності, що передбачає використання для їх виробництва рослинну добавку топінамбуру. Розроблено рецептурний склад рибного січеного напівфабрикату підвищеної харчової цінності і кулінарної продукції на його основі, що забезпечує високі органолептичні, фізико-хімічні і структурно-механічні показники готового продукту.

Таким чином, виробництво нових видів рибних січених напівфабрикатів з використанням топінамбуру та впровадження їх у продукції ресторанної індустрії є перспективним та забезпечить оновлення асортименту даної групи продукції.