

ВИРОБНИЦТВО ВЕГАНСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР

Роснко Т.В., гр. 1813-PI-12м

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

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Останнім часом в Україні, як і у всьому світі, кількість прихильників вегетаріанської системи харчування постійно зростає. І якщо в Європі та США попит знаходить свою пропозицію, то в Україні цей сегмент ринку тільки розвивається.

Тому, вегетаріанство як одна з можливих систем харчування привертає увагу фахівців харчової індустрії. Харчова промисловість в нашій країні майже не виробляє спеціальних продуктів харчування, призначених для веганів, а сучасні технології виробництва харчових продуктів не враховують специфіки харчування людей даної групи. Слід зазначити, що асортимент страв для вегетаріанського харчування у ЗРГ, перш за все, формується за рахунок використання різноманітної рослинної сировини, яка постачається на український ринок. Заклади ресторанного господарства, які прагнуть до максимального залучення потенційних споживачів до свого підприємства, використовують різні заходи, серед яких є впровадження альтернативних видів додаткової сировини, що дозволяє розширити асортимент страв для вегетаріанського харчування, знизити їх собівартість, зберегти показники якості та підвищити харчову цінність.

Зернобобові культури – це цілий комплекс корисних вітамінів, білків, вуглеводів і амінокислот, які так необхідні нашому організму. Тому залучення нових видів рослинної сировини, для виготовлення веганської продукції є актуальним і привабливим для виробників і споживачів.

Враховуючи вищезазначене, було вивчено товарознавчо-технологічні властивості різних сортів зернової квасолі, оптимізовано процес гідротермічної обробки зернової квасолі для виробництва формованих виробів, який дозволяє скоротити технологічний процес приготування. Вивчено вплив різноманітних рецептурних компонентів на реологічні властивості і вологість пюреподібної маси із зернової квасолі. Розроблено рецептурний склад та технологію вегетаріанських нагетсів на основі зернової квасолі з різноманітними наповнювачами, що мають високі показники якості.