

РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ НА ОСНОВІ ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ

Сміюха М.С., гр. 181-PI-12м

**Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. О.О. Гринченко
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Важливою складовою харчового раціону людини є кулінарна продукція з яєць та яйцепродуктів. Останнім часом в технології вищезазначеної продукції запроваджено низку новацій, спрямованих більшою мірою на визначення шляхів перероблення сировини з одержанням сухих та/чи пастеризованих яєчного білку, жовтку, меланжу, й, меншою мірою, – на розроблення та запровадження технологій кулінарної продукції з яєць та яйцепродуктів.

Вважаємо за доцільне зазначити, що розроблення нової продукції не може не враховувати виклики сьогодення, а саме виробництво та організацію споживання в умовах пандемії, військових дій. Щодо останнього, то динамічний розвиток нових логістичних ланцюгів доставки їжі до споживача (e-commerce, платформи-агрегатори для доставки та інш.), формування нової культури споживання харчової продукції ставлять перед фахівцями нові завдання, які лежать в площині забезпечення безпечності харчової продукції, мультिकанальності її розповсюдження, наявності додаткової цінності через опції корисності, зручності,

Розуміння того, що яйця та яйцепродукти (як харчова сировина) є джерелом переважно білків та ліпідів (у складі жовтка), на формування властивостей яких в технологічному потоці впливають різні технологічні чинники – термооброблення, взбивання, сіль кіхонна, цукор, рН середовища та інші, розроблення технології кулінарної продукції на основі вищезазначеної сировини потребує ґрунтовного підходу.

Вищезазначене свідчить про актуальність обґрунтування та розроблення технології структурованої харчової продукції тривалого зберігання на основі яєчних продуктів. Упровадження нової технології в межах міжгалузевої кооперації дозволить підвищити ефективність технологічних процесів, вивести на ринок продукцію з високою харчовою та біологічною цінністю, тривалим строком зберігання, розширити асортимент і покращити забезпечення населення України високоякісною кулінарною продукцією.