

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЗАКУСОК

Іванків І.Б., гр.181-PI-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. А.Е. Радченко  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

В сучасному світі ринок харчових продуктів динамічно розвивається, а споживачі стають все більш вимогливими щодо якості, смаку та корисності продуктів. Це відзначається особливо в галузі закусок, які стали невід'ємною частиною сучасного харчування.

Зростаюча популярність веганських та вегетаріанських дієт породжує попит на відповідні закуски. Основною сировиною рослинних закусок є бобові культури, які є незамінним джерелом рослинного білку, амінокислот, а також містять вітаміни і різноманітні мінеральні солі. Що є смачною та здоровою альтернативою м'ясним закускам. Інноваційні інгредієнти та обробка створюють різні текстурні відчуття. Заради оптимального збереження корисних властивостей овочів, розробляються спеціалізовані методи обробки, що включають поєднання паротермічної обробки, кріогенного заморожування та дрібнодисперсного подрібнення, які забезпечують створення високоякісних овочевих закусок. Сучасні споживачі віддають перевагу продуктам, які створюють якнайменше негативного впливу на навколишнє середовище. Тому виробники звертають увагу на використання відновлюваних матеріалів для упаковки, а також на методи виробництва, що зменшують викиди та споживання води. Аквафаба, отримана з бобових культур під час варіння, є інноваційною можливістю, оскільки вона може використовуватися як емульгатор, джерело поживних речовин та сприяє мінімізації відходів, оскільки використовується повністю. Не менш важливим є подача страв, і в цьому контексті застосування 3D-друкування відкриває можливість створювати овочеві закуски у незвичайних формах і фігурах, що робить їх більш привабливими і захоплюючими для споживачів.

Розробка овочевих закусок емульсійного типу є частиною інноваційного руху в харчовій промисловості. Різноманітність інгредієнтів дозволяє створювати овочеві закуски з різними смаковими відтінками. Вони можуть мати гладку або кремоподібну консистенцію, яка робить їх ідеальними для різних застосувань.

Нові продукти на основі рослинного білка не тільки задовольняють попит споживачів, але й сприятимуть збереженню навколишнього середовища, що робить їх екологічно стійким вибором для сучасних споживачів.