

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
III Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених, аспірантів і студентів
з міжнародною участю
(18 травня 2023 року, м. Львів)*

Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського 2023

Рецензенти:

доктор технічних наук, професор

Василь ПАСІЧНИЙ

(Національний університет харчових технологій)

доктор економічних наук, професор

Наталія ПАВЛЕНЧИК

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 9 травня 2023 р.)*

I 66 **Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. – 538 с.

У тезах доповідей III Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

УДК 637.513.8

Юлія Калюжна

студентка спеціальності 181 «Харчові технології»

Науковий керівник: Тетяна Желева

канд. техн. наук,

доцент кафедри технології м'яса

Державний біотехнологічний університет

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГОРІХОПЛІДНИХ У СКЛАДІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА

Одним із важливих державних завдань є забезпечення населення України харчовою продукцією вітчизняного виробництва, що можливо лише за умов запровадження інноваційних технологій. У широкому асортименті продукції, що виробляється у ресторанному господарстві та харчовій промисловості, значна частина припадає на вироби з м'яса, асортимент та склад яких останнім часом зазнали суттєвих змін. Відповідно до трендів розвитку закладів ресторанного господарства сьогодні спостерігається використання індустриальних напівфабрикатів високого ступеня готовності, в тому числі заморожених, що дозволяє мінімізувати виробничі та збільшити торговельні площі, оптимізувати витрати на виробництво готової продукції, задовольнити вимоги споживачів до продукції з огляду на її поживні властивості та економічну доступність.

Широкого використання набули, зокрема напівфабрикати із січеного м'яса. Проте січене котлетне м'ясо містить більшу кількість сполучних тканинних білків і не є ідеальним продуктом щодо збалансованості складу незамінних амінокислот, вітамінів та інших біологічно активних речовин. Саме тому, цікавим є використання у складі заморожених напівфабрикатів із січеного м'яса горіхоплідних.

Питання використання горіхоплідних у складі м'ясних продуктів висвітлено в працях В.М. Пасічного, М.О. Дорохіної, О.А. Штонди, Я.А. Вакалюк та ін. Однак проблема підвищення харчової та

біологічної цінності харчових продуктів залишається відкритою та актуальною.

Горіхи є винятково цінними продуктами харчування, оскільки в них дуже мало води та багато поживних речовин. На сьогоднішній день горіхоплідна сировина використовується в основному для виробництва олії або просто для харчування. Але їх багатий хімічний склад свідчить про перспективу використання горіхів як сировини для виробництва продуктів харчування з високим мінеральним, вітамінним та амінокислотним складом.

Літературні дані свідчать, що перспективними для технологій м'ясних продуктів є волоський горіх, арахіс та кеш'ю, що зумовлено їх хімічним складом. Вони є джерелом жиру (від 44,5 до 59 %), білків (від 18 до 27,5 %) та вуглеводів (від 8,7 до 22,5 %), у тому числі корисної клітковини (від 2,5 до 3,5 %) [1, 2].

Таким чином, використання горіхів у складі заморожених напівфабрикатів із січеного м'яса є доцільним та перспективним напрямом подальших наукових досліджень, що дозволить покращити функціонально-технологічні, структурно-механічні та органолептичні показники заморожених напівфабрикатів, а також за рахунок високого вмісту поживних речовин підвищити їхню харчову та біологічну цінність. Крім того, таке покращення рецептурного складу заморожених напівфабрикатів із січеного м'яса сприятиме розширенню асортименту даної продукції.

Ключові слова: заморожені напівфабрикати із січеного м'яса, горіхоплідні, харчова та біологічна цінність.

Список використаних джерел:

1. Хімічний склад горіхів [Електронний ресурс]. – URL: <https://dovidka.biz.ua/himichniy-sklad-gorihiv> (дата звернення: 05.05.2023).
2. Хімічний склад і калорійність кеш'ю [Електронний ресурс]. – URL: <https://w2w.com.ua/gorih-i-keshu-korist-i-shkody-dlia-organizmu-foto-kaloriinist/> (дата звернення: 05.05.2023).