

2. Петрова Ж.А. Сохранность каротиноидов в зависимости от методов и режимов сушки / Ж.А. Петрова // Збірник наукових праць ВНАУ «Земля України – потенціал енергетичної та екологічної безпеки держави»: Київ, 2010. - №42. – Т.2. – С. 70 – 77.

3. Осецький А.І., Гольцев А.М., Севастьянов С.С. Сушіння біологічної сировини в режимі кріосублімаційного фракціонування // Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини VI Всукр. науково-практ. конф.: – Харків, 2019. – С. 29-31.

4. Zagorulko, A. Zahorulko, K. Kasabova, V. Chervonyi, O. Omelchenko, S. Sabadash, N. Zahorko, O. Peniov. Universal multifunctional device for heat and mass exchange processes during organic raw material processing. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies – 2018. – Vol. 6, No 1 (96). – Pp. 47–54.

5. Самсонова А. Н. Фруктовые и овощные соки / А. Н. Самсонова, В. Б. Ушеба. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 275 с.

6. Потапов В. О. Імітаційне моделювання процесів та апаратів інфрачервоного жарення м'ясних напівфабрикатів / В. О. Потапов, С. М. Костенко, І. П. Педорич // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». – 2018. – № 35. – С. 71–77.

**О.І. Черевко**, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**Л.К. Карпенко**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ НА ОСНОВІ ПЛОДОВООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ**

Сучасний стан харчування населення нашої країни вимагає насамперед забезпечення раціону якісними високопоживними продуктами. Це пов'язано з тим що раціональне харчування є найважливішою умовою збереження здоров'я українців, у яких в даний час спостерігається зниження імунітету внаслідок впливу різних шкідливих факторів. Все це, а також різке погіршення екологічної ситуації в Україні після аварії на ЧАЕС вимагає створення нових продуктів на основі плодоовочевої сировини з високим вмістом біологічно активних речовин, щоденне введення яких в раціон харчування нашого населення буде сприяти зміцненню імунітету.

Тому актуальним є не тільки розробка нових прогресивних способів переробки плодоовочевої сировини, а й розробка нових функціональних та оздоровчих продуктів, до складу яких увійдуть натуральні біологічно активні добавки на основі рослинної сировини, що є джерелом цінних біологічно активних речовин.

Збагачення традиційних видів консервної продукції біологічно активними речовинами надає готовій продукції необхідні властивості оздоровчого та профілактичного направлення для використання в харчуванні населення, що перебуває в екологічно несприятливих умовах, для різних вікових груп, у тому числі і для дітей.

Однак проблемою залишається збереження біологічно активних речовин при переробці рослинної сировини.

Так було запропоновано деякі технологічні прийоми та процеси, які направлені на збереження БАД в плодоовочевій сировині, а також запропоновано шляхи удосконалення технології виробництва соусів на основі овочів, плодів та ягід.

На сьогоднішній час соуси займають дуже важливе місце не тільки в українській кухні, але і в кухнях багатьох народів світу. Соуси збагачують смак багатьох страв, забезпечують їх БАЗ, підвищують органолептичні показники, надають особливий смак, аромат, соковитість. Завдяки наявності екстрактивних, ароматичних і смакових речовин, збуджують секретію травних залоз, соуси сприяють кращому засвоєнню основних компонентів страв. Соуси використовують не тільки з м'ясними, рибними, овочевими стравами, а й зі солодкими стравами, десертами.

Удосконалення процесів виробництва соусів в першу чергу направлено на застосування принципів поєднання різних видів овочів, плодів, ягід з урахуванням загальної органолептичної оцінки і вмісту біологічно активних речовин необхідних для оздоровчого та профілактичного харчування, а також поєднання високотехнологічних прийомів та процесів, які направлені на збереження і збагачення БАД в плодово-овочевій сировині.

**M. Yancheva**, Dr of Tech. Sciences, Prof. (KSUFTT, Kharkiv)

**N. Grynchenko**, Dr of Tech. Sciences, As. Prof. (KSUFTT, Kharkiv)

**V. Onishchenko**, PhD, As. Prof. (KSUFTT, Kharkiv)

## **FEATURES OF THE USE OF IR RADIATION IN THE TECHNOLOGY OF DRIED MEAT PRODUCTS**

Poultry meat is a source of high quality animal protein, the production and processing of which makes a significant contribution to Ukraine's food security. The growing level of production and consumption of poultry meat requires manufacturers to develop more modern and promising technological approaches, expanding the range and development of technologies of high