

# **ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТУ З МОЛЮСКА ПРІСНОВОДНОГО ТА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЙОГО ВИКОРИСТАННЯМ**

**Геліх А.О., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Головко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасність та актуальність цього дослідження полягає у тому, що науково обґрунтовані технології напівфабрикату з моллюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням, одержаних експериментальним шляхом, є перспективним напрямом розвитку технології напівфабрикатів та кулінарної продукції на їх основі для вирішення проблеми дефіциту білка та задоволення потреби споживачів України у якісних продуктах харчування з високими споживчими властивостями. Метою роботи є розробка та наукове обґрунтування технології напівфабрикату з моллюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням. Обґрунтовано та експериментально підтверджено доцільність використання м'якого тіла прісноводних моллюсків у технології напівфабрикату з моллюска прісноводного. Встановлено загальний хімічний, амінокислотний, жирнокислотний та мінеральний склад. Вміст білка (8,2%) з вмістом усіх незамінних амінокислот, ліпідів (1,15%), мінеральних речовин (2,0%).

Розроблено та науково обґрунтовано технологію напівфабрикату з моллюска прісноводного, що залучала наступні етапи: гідромеханічна обробка з витримуванням свіжовилонених моллюсків, лущення, відділення м'якого тіла, теплова обробка, декантація та остигання, фасування, реалізація у свіжовиготовленому вигляді або заморожування та зберігання. Розроблено технологію страв та кулінарних виробів з використанням напівфабрикату з моллюска прісноводного та досліджено їх харчову і біологічну цінність, а також встановлено терміни зберігання. На біологічних об'єктах експериментально встановлено ступінь засвоєності напівфабрикату з моллюска прісноводного.

Таким чином встановлено, що на підставі показників безпеки та якості напівфабрикат з моллюска прісноводного володіє високими споживчими властивостями, містить повноцінний білок та повністю відповідає критеріям безпеки, що робить розроблений напівфабрикат привабливим для впровадження у промислове виробництво та позитивно вплине на формування показників якості кулінарної продукції на основі напівфабрикату з моллюска прісноводного.