

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ СТРАВ В ВИКОРИСТАННЯМ КАПСУЛЬОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

**Адамова К.О., гр. ТХ-14м,
Котляр О.В., канд. техн. наук, ст. викл.**
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **П.П. Пивоваров**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В умовах ринкової економіки значно зростає мережа підприємств харчування різних типів. Підприємства ресторанного господарства є важливою ланкою в системі економічних та соціальних заходів, спрямованих на підвищення матеріального та культурного рівнів життя людей.

Пошук конкурентноздатної продукції є однією з основних умов успішної роботи підприємств, для чого необхідно враховувати питання ринкової стратегії і тактики по максимальному задоволенню запитів споживача. Однією з основних передумов та реальних гарантій повного задоволення потенційних потреб споживачів є розробка нових підходів до технологічного планування проектів для підприємств всіх форм власності.

Ринкові відносини сприяють випуску продукції високої якості, раціональному використанню сировини, розвитку естетичного смаку в оформленні страв та виробів, створюють тенденції до конкуренції. Значно підвищуються вимоги до ефективності роботи підприємств. Тому виконання якісних проектних рішень передбачає більш широке використання нових розробок в кулінарії, сучасних технологій, використання нових і традиційних видів сировини, інтересу до національних особливостей кулінарного мистецтва різних країн.

Широкою популярністю у населення України користуються м'ясна продукція. Це пояснюється як високими смаковими перевагами, харчовою цінністю цих виробів. Невідповідність структури харчування споживачів рекомендованим нормам харчування диктує необхідність розробки науково обґрунтованих технологій, впровадження яких дозволить ліквідувати харчові диспропорції. Саме тому вважаю доцільною розробку технології кулінарних страв з використанням капсульованих напівфабрикатів на основі різноманітної масложирової сировини з використанням термостабільних полісахаридів а саме альгілату натрію. Завдяки термостабільності альгілатних гелів. Реструктурована продукція може дуже широко використовуватися: в якості фаршів; в складі оздоблювальних напівфабрикатів; в складі салатів та м'ясних страв.