

АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ І РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ЗАКУСОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Прокопчук В.О., гр. ПОХТм-1

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.П. Крамаренко**
Державний заклад «Луганський національний університет
ім. Тараса Шевченка»

Сучасні умови розвитку ресторанного господарства ставлять перед працівниками сфери харчування завдання розробки та впровадження конкурентноздатних і економічно вигідних технологій кулінарної продукції при одночасному поліпшенні її смакових характеристик, споживчих властивостей, підвищенні якості, харчової і біологічної цінності та розширення асортименту.

Закусочна продукція (пасти, закуски, начинки, креми, салати і заправки, майонези, соуси, топінги, дресинги), технологія якої, як правило, базується на використанні традиційних інгредієнтів: молока, сирів твердих, сирів кисломолочних, вершків, масла вершкового, маслянки, сметани, сироватки, яйцепродуктів, морепродуктів, сої займає домінуюче положення в існуючому асортименті ринку.

Проведений аналіз літературних джерел дозволяє зробити висновок, про те, що основою технології виготовлення пастоподібної закускової продукції є одержання високодисперсних стійких у часі систем, що відрізняються підвищеною засвоюваністю. При цьому, змінюючи в широкому діапазоні співвідношення сухих речовин, водної та жирової фази, регулюючи консистенцію за допомогою різних комбінацій емульгаторів і стабілізаторів, вводячи до складу дисперсної фази чи дисперсійного середовища фізіологічно цінні функціональні інгредієнти, можна створити цілий спектр різноманітних емульсійних харчових продуктів із заданими властивостями, що можна вважати перспективним напрямом подальших досліджень.

Ураховуючи тенденції розвитку технологій плавлених сирів, в умовах сучасного виробництва та зважаючи на проблему дефіциту білкової сировини сир кисломолочний нежирний може бути використаним як основна білкова компонента в розробці нової технології пастоподібних закусок.