

## **РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ХАЧАБУРГЕРА**

**Сгоров Д.Д., гр. 181-РІ-13м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.Б. Омельченко**,  
канд. екон. наук, доц. **О.О. Лісніченко**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Розширення асортименту м'ясної продукції в закладах ресторанної індустрії України набуває актуальності, оскільки споживачі все більше орієнтуються на унікальні та інноваційні страви. Традиційні рецептури м'ясних виробів поступово доповнюються елементами, які надають продукту нових органолептичних властивостей, що підвищує його привабливість для сучасного споживача.

В українських закладах ресторанної індустрії існує широкий вибір січених страв з м'яса, таких як котлети, тефтели, фрикадельки, проте вони часто мають суттєві недоліки. Основними з них є недостатня соковитість та незбалансований смак, що зумовлює низьку конкурентоспроможність таких виробів у порівнянні з міжнародними аналогами. Крім того, не завжди вдається досягти стабільної якості кінцевого продукту, що є важливим критерієм для закладів ресторанної індустрії, орієнтованих на інновації та довгострокове вдосконалення продукції.

Одним із перспективних рішень у виробництві м'ясного напівфабрикату для хачабургера є додавання до фаршу рослинної сировини, що підвищує харчову цінність і покращує структуру продукту. Після проведення низки тестувань як кращий варіант було обрано суміш харчових фосфатів та нітритну сіль. Ці добавки сприяють збереженню вологи, що забезпечує соковитість м'яса, а також покращують смак та структуру продукту.

Виготовлення м'ясного напівфабрикату з додаванням суміші харчових фосфатів та нітритної солі дозволяє не лише отримати стабільний і високоякісний продукт з покращеними смаковими характеристиками, але й подовжити термін зберігання готової продукції. У результаті можна отримати виріб, який має високу конкурентоспроможність на ринку кулінарної продукції та відповідає вимогам споживачів, що робить хачабургер перспективною новинкою у сегменті м'ясних напівфабрикатів в українських ресторанах тематичної кухні.