

ТЕХНОЛОГІЯ СНЕКІВ НА ОСНОВІ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ З РИБИ ТА ОВОЧІВ

Сятиня В.В., гр. 181-PI-13м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. П.П. Пивоваров
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Слово «snack» у перекладі з англійської означає «легка закуска» – призначена вгамувати голод між основними прийомами їжі та швидко наситити організм енергією. Популярність снєків постійно зростає, що зумовлено зручністю у вживанні, тривалим терміном зберігання та приємними смаковими властивостями. Даний вид продукції являє собою концентрат поживних речовин, який не потребує додаткової кулінарної обробки (чипси, горіхи, сухарики, сушені риби та овочеві вироби, морепродукти, комбіновані формовані вироби та ін.). Снєки можуть використовуватися як заміна основного прийому їжі, а також бути доповненням до гарніру або закускою до слабоалкогольних напоїв.

Особливу популярністю користуються солоні снєкові продукти (сушені вироби з риби та морепродуктів). Однак підвищений вміст кухонної солі, що входить до їхнього складу, є негативним фактором здорового харчування. Тому, перспективним є використання у складі снєків профілактичної солі, зі зниженим вмістом натрію, збагаченої калієм, магнієм та йодом.

Відходи переробки рибної сировини є джерелами цінних білків, ліпідів, макро- і мікронутрієнтів і можуть знайти застосування у виробництві функціональної продукції. Особливу зацікавленість викликають хребетні кістки океанічних риб, які містять шматки м'яса, що залишаються після філерування риб у великій кількості при виробництві солоної риби, пресервів, консервів, фаршевої продукції і являють собою цінний компонент для виробництва функціональної снєкової продукції. До їх складу входять цінні БАР (кальцій, фосфор, магній, калій, незамінні амінокислоти, ω -3 жирні кислоти тощо).

Тому, розробка нової технології снєкової продукції на основі сушеної структурованої рибо-рослинної композиції із використанням полікомпонентної маси з хребтових кісток риб і овочевої сировини є соціально затребуваною та економічно вигідною. Наукове обґрунтування рецептурного складу та параметрів технологічного процесу дозволить створити новий вид снєків, що характеризуються підвищеною харчовою цінністю з приємними органолептичними властивостями.