

## СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ БОРОШНА

Шевченко А.М., гр. 181-PI-13м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Є.П. Пивоваров,  
канд. техн. наук, доц. С.С. Андрєєва

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Виробництво заморожених борошняних виробів є одним з найперспективніших завдань для виробника (рис. 1).



Рис. 1. Сучасний стан виробництва заморожених борошняних виробів

Сьогодні в Україні поширена величезна кількість виробництв, що реалізують борошняні вироби з новими споживчими показниками:

- нові види начинок з композицією рослинної, тваринної та молочної сировини;
- застосування методів ручного ліплення, зокрема виробництво вареників, пельменів з двома начинками одночасно;
- використання різних видів борошна, тим самим розширюють асортимент, та обмежують вміст глютену;
- використання різних харчових добавок, що здатні стабілізувати продукт від впливу різних технологічних факторів, зокрема температурні перепади (заморожування, варіння та ін.).