

- Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Молодь і технічний прогрес в АПВ». 2024
Наукові праці НУХТ, Т.25, №5, 2019, стр. 162 – 172.
2. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посібник / О.І. Черевко [та ін]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х.: Світ книг, 2013. – 168 с. (з грифом *МОНмолодьспорт України*).
 3. Патент на корисну модель № 108041 Україна, МПК H05B 3/36 (2006.01); B01D 1/22 (2006.01); G05D 23/19 (2006.01). Гнучкий плівковий резистивний електронагрівач випромінюючого типу / Загорулько А.М., Загорулько О.Є. (україна). - № u 2016 00827; Заявл. 02.02.2016; Опубл. 24.06.2016, Бюл. № 12. – 3 с.

УДК 637.5

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ РОСЛИННИМИ НАПІВФАБРИКАТАМИ ВИСОКОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ

Загорулько В.М. магістр; Загорулько А.М. к.т.н., доц.

Державний біотехнологічний університет

Метою дослідження є удосконалення процесу виробництва ковбасних виробів збагачених рослинними полікомпонентними напівфабрикатами високого ступеня готовності.

Розроблені технології спрямовані на отримання безвідходних багатоцільових напівфабрикатів високого ступеня готовності, таких як порошкоподібні сушені фракції або пастоподібні згущені суміші. Внесення цих компонентів до рецептури ковбасних виробів забезпечує зменшення використання синтетичних добавок (барвників, ароматизаторів тощо), підвищуючи харчову цінність продуктів завдяки наявності природних функціонально-фізіологічних інгредієнтів. Це дозволяє створювати продукти, які відповідають сучасним запитам споживачів щодо здорового харчування.

Застосування таких напівфабрикатів у рецептурі ковбасних виробів забезпечує стабільність реологічних, нутрієнтних та органолептичних властивостей кінцевих продуктів, що особливо важливо для формування харчових раціонів у військових і екстремальних умовах [1]. Розроблені технології сприяють забезпеченню продуктами медичного і військового персоналу, волонтерів, внутрішньо переміщених осіб та інших категорій населення, які потребують збалансованого харчування.

Запропонований підхід є актуальним в умовах військових дій та повоєнного відновлення, коли особливо важливими є економія ресурсів, зменшення екологічного навантаження і підтримка національного виробника. Впровадження цих технологій дозволяє створити конкурентоспроможні м'ясні вироби, сприяючи водночас підвищенню техніко-економічних показників переробних підприємств, зниженню виробничих витрат та створенню нових можливостей для готельно-ресторанного бізнесу.

Дослідження реалізовані в межах держбюджетного проєкту молодих

Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Молодь і технічний прогрес в АПВ». 2024 вчених № 1-24-25 БО «Розробка апаратурно-технологічних рішень виробництва багатоцільових полікомпонентних органічних напівфабрикатів та продуктів харчування в умовах військових дій та повоєнного відновлення країни».

Список використаних джерел

1. Бондаренко І. О., Коломієць В. В. Технології збагачення м'ясних виробів рослинними добавками. *Технології переробки сільськогосподарської продукції*. 2021. № 8. С. 72–79.

УДК 664.85:635.64

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА СУХОЇ СУМІШІ МОРОЗИВА ЗБАГАЧЕНИХ РОСЛИННИМИ НАПІВФАБРИКАТАМИ ВИСОКОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ

Монія Б.Г. магістр; Загорулько А.М. к.т.н., доц.

Державний біотехнологічний університет

Метою дослідження є удосконалення процесу виробництва сухої суміші морозива збагачених рослинними полікомпонентними напівфабрикатами високого ступеня готовності.

Удосконалення процесу виробництва сухої суміші для морозива, збагаченої рослинними напівфабрикатами високого ступеня готовності, є перспективним напрямом розвитку сучасної харчової промисловості. Основна ідея полягає у впровадженні інноваційно-ресурсоефективних технологій переробки органічної сировини з використанням удосконаленого тепломасообмінного обладнання.

Виробництво сухих сумішей для морозива передбачає використання рослинних компонентів, таких як порошкоподібні фракції отримані з вітчизняної органічної сировини [1]. Ці інгредієнти значно підвищують харчову цінність кінцевого продукту, збагачуючи його натуральними функціонально-фізіологічними нутрієнтами. Додатково це дозволяє мінімізувати використання синтетичних компонентів, таких як барвники та ароматизатори, створюючи безпечну та екологічну продукцію. Технологія виробництва сухих сумішей для морозива розроблена з урахуванням забезпечення стабільних реологічних, органолептичних та нутрієнтних властивостей. Продукт адаптований для споживачів у різних умовах, включаючи військовий і медичний контингенти, волонтерів, внутрішньо переміщених осіб.

Реалізація розроблених технологій є надзвичайно важливою в умовах військових дій та повоєнного відновлення. Вона сприяє економії ресурсів, підтримці національного виробника та покращенню екологічної ситуації. Застосування ресурсоефективних технологій дозволяє зменшити виробничі витрати та підвищити техніко-економічні показники харчових підприємств і готельно-ресторанного бізнесу.

Дослідження реалізовані в межах держбюджетного проєкту молодих