

МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВОЇ КІСТКИ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Ліщук І.О., гр. ТТ-27

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,
асист. **Чуйко М.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних умовах особливої гостроти набуває проблема недостатньої забезпеченості населення мінеральними речовинами, які є незамінними нутрієнтами та повинні щодня надходити з їжею. Одним із найбільш дефіцитних мінеральних компонентів у раціоні харчування населення є кальцій. Найбільш перспективним джерелом біоорганічних сполук кальцію є харчова кістка. Продуктом її переробки є напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ), розроблений у Харківському державному університеті харчування та торгівлі (ТУ У 15.1-01566330-159-2004). Він представляє собою пастоподібний продукт із нейтральним смаком і концентрованим м'ясним запахом, що містить білок, жир і мінеральні речовини, переважна більшість з яких – кальцій і фосфор. Проте при отриманні НКХ утворюються і побічні продукти – жир і бульйон, які також можуть бути використані при виробництві борошняних виробів. Бульйон в якості рідини, а жир як жирова основа.

Нами запропоновано створення нових борошняних композитних сумішей із використанням порошкоподібного НКХ, на основі яких можливе виробництво широкого асортименту борошняних виробів із різних видів тіста (макаронних виробів, борошняних кулінарних виробів, борошняних гарнірів, хлібних виробів, борошняних страв, борошняних кондитерських виробів). Розроблені борошняні композитні суміші на основі порошкоподібного НКХ і борошна є перспективним напівфабрикатом для виробництва збагачених легкозасвоюваними сполуками кальцію борошняних виробів у широкому асортименті. Це дозволить забезпечити велику частину населення продуктами харчування функціонального призначення та з лікувально-профілактичними властивостями. Використання таких композитних сумішей на підприємствах харчової промисловості та масового харчування дозволить без застосування додаткового обладнання та ускладнення технологічного процесу одночасно виробляти широкий спектр борошняної продукції для забезпечення населення продуктами функціонального призначення з необхідним вмістом кальцію.