

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Босенко В.О., гр. ДТ-Х12-1

Наукові керівники: канд. мед. наук, проф. **Павлоцька Л.Ф.**,
д-р техн. наук, проф. **Коваленко В.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі;
канд. хім. наук, доц. **Александров О.В.**,
канд. хім. наук, доц. **Цихановська І.В.**,
канд. техн. наук, ст. викл. **Барсова З.В.**

Українська інженерно-педагогічна академія

В сучасних умовах в харчовій промисловості та підприємствах масового харчування впроваджується ряд нових технологій, які забезпечують направлене формування функціональної властивості харчових продуктів.

Особливу актуальність набуває можливість використання в складі м'ясних продуктів зернових культур, які модифіковані різноманітними засобами, для підвищення їх харчової цінності та функціонально-технологічних властивостей. Ці культури є джерелом харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, що в значній мірі сприяє підвищенню опору організму людини, шкідливій дії навколишнього середовища та підвищенню біологічної цінності сировини. При цьому зернові продукти містять майже всі основні речовини, необхідні для забезпечення життєдіяльності людини.

Крім того, введення цих рослинних добавок не погіршувало технологічних та органолептичних показників та підвищувало біологічну цінність отриманих готових виробів, виготовлених з використанням різноманітних засобів теплової обробки – смаження, варка на парі та НВЧ-нагрівання.

Метою роботи є розробка технології та рецептури комбінованих м'ясних січених виробів з фаршу яловичини з рослинними компонентами – клітковини з гарбуза та збагаченої рисовою мукою.

У роботі були використанні сучасні методи дослідження: фізико-хімічні, реологічні, біохімічні, мікробіологічні та математична обробка експериментальних даних з використанням комп'ютерної технології.

Отримані результати дозволять повніше використовувати рослинну сировину, що виробляється в Україні, та розширити асортимент м'ясних січених виробів. Їх включення у раціони надає можливість забезпечити раціональним харчуванням різні верстви населення.