

**Василенко Н.**

## **ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ ТА РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОЇ БІЛКОВОЇ ДОБАВКИ**

На сучасному етапі завданням першочергової важливості є забезпечення населення України продуктами, які мають збалансований склад, задані функціональні властивості та сприяють корекції харчових раціонів. На думку провідних вчених (Капрельянца Л.В., Дробот В.І., Віннікової Л.Г., Жаринова О.І., Ліпатова М.М., Рогова І.О., Журавської Н.К., Ратушного О.С. та ін.) успішний і доцільний шлях вирішення цієї проблеми – це створення комбінованих продуктів швидкого приготування та тривалого зберігання. Розробка технологій м'ясо- та рибо-рослинних напівфабрикатів з ферментованої яловичини, спрямованих на забезпечення високої якості та біологічної цінності, а також раціональне використання сировинних ресурсів, є актуальною, своєчасною та відповідає державній політиці України щодо забезпечення здорового харчування населення.

Мета і задачі дослідження. Метою роботи є наукове обґрунтування та розробка біотехнології м'ясних напівфабрикатів на основі ферментованої яловичини та рекомендацій з їх використання.

Для досягнення мети потрібно вирішення таких задач:

- з урахуванням основних положень сучасної концепції здорового харчування обґрунтувати науковий напрям створення біотехнології м'ясних напівфабрикатів на основі ферментованої яловичини, реалізація якого дозволить розширити асортимент яловичини та збільшити використання рослинної сировини;

- обґрунтувати раціональні технологічні параметри виробництва напівфабрикатів з точки зору отримання яловичини із заданими структурно-механічними, функціонально-технологічними та органолептичними властивостями;

- встановити механізм впливу поліфункціональної добавки на якість ліпідних фракцій м'яса та риби;

- обґрунтувати параметри зберігання напівфабрикатів та дослідити стабільність основних показників якості (фізико-хімічних, органолептичних і мікробіологічних) під час зберігання;

- комплексно визначити харчову та біологічну цінність напівфабрикатів;

- обґрунтувати напрямки використання напівфабрикатів в технологіях кулінарної продукції;

- виконати комплекс заходів щодо впровадження результатів досліджень у практику підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства;

- здійснити оцінку економічного ефекту від практичного впровадження результатів роботи.

---

Робота виконана під керівництвом к.мед.н., проф.каф. ТХП Павлоцької Л.Ф.