**Гаряга А. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)**

**РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ М’ЯСНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

На сьогодні у розвиток харчової промисловості впроваджується новітні технології виробництва продукції ресторанного господарства, які дозволяють удосконалити безпосередньо виробництво, збільшити асортимент других страв, а саме січених м’ясних виробів. М’ясна продукція є популярною серед усіх верств населення України, а також є важливим сегментом в харчовій промисловості. Пріоритетним напрямком розвитку науки про харчування є вивчення оздоровчих властивостей харчових продуктів та конструювання інноваційних технологій продуктів функціонального призначення.

Для удосконалення виробництва м’ясної продукції розроблено нову рецептуру приготування січених виробів з додаванням порошку з виноградних кісточок. Головним принципом створення функціонального продукту харчування нового виду є досягнення максимально можливого рівня повноцінності та гарантованої безпеки виробу.[1] Провівши порівняльну характеристику з використанням традиційних інгредієнтів для виробництва січених виробів, запропонована рецептура має ряд переваг, таких як збагачення продукції вітамінами та мінеральними речовинами. Це пояснюється внесенням у страву порошку з виноградних кісточок, який містить проціанідолові олігомери, що захищають клітини організму людини від вільних радикалів, а також володіє протинабряковою дією за рахунок зменшення проникності судин. Порошок збільшує лімфатичний відтік, покращуючи якість міжклітинної тканини, завдяки чому ліквідуються умови для утворення вільних радикалів, тобто покращується антиоксидантний процес.[2] Користь даної добавки пов'язана з високим вмістом вітаміну Е, а також таких біологічно активних сполук як кальцій та калій.

Розроблена рецептура січених м’ясних виробів є кроком до створення інноваційної технології других страв, за допомогою якої випадає можливість реорганізації виробництва в цілому і запровадження нововведення на практиці.

**Література:**

1. Продукти функціонального призначення [Текст] / Г. К. Альхамова [та ін.] // Молодий вчений. – 2014. – №12. – С. 62-65.

2. Пат. 52843 України, МПК А61К 36/00 / Біологічно активна домішка «Метаболік ВДК» / Кальченко В. Д.; заявл. 19.03.2010; опубл. 10.09.2010, Бюл. № 17, 2010р.

Робота виконана під керівництвом к.т.н., доц. Жукова Є.В.