**Стрельченко А. В. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)**

**ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ РИБНИХ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

Важливою проблемою сучасної технології виробництва харчової продукції геродієтичного призначення вважається створення принципово нових технологій для глибокої комплексної переробки гідробіонтів, які мають оздоровчий вплив на організм людини. Відповідно вимогам геродієтики формула продукції геродієтичного призначення повинна відповідати наступному співвідношенню основних нутрієнтів, а саме Б:Ж:В = 1: 0,8-0,9: 3,5…4,7.Проектування рибних кулінарних виробів проведено з урахуванням принципів харчової комбінаторики: кількісним підбором основної та додаткової сировини, які в сукупності забезпечили формування заданих органолептичних, фізико-хімічних властивостей, а також поживної та біологічної цінності.

Досліджено вплив гідратованих дієтичних добавок на функціонально-технологічні властивості модельних композицій рибної основи рулету. Раціональним вважається введення харчової композиції на основі дієтичних добавок рослинного походження у наступних межах: мікроводорість Spirulinaplatensis – 1,5…2% від загальної маси рибного фаршу, шрот зародків пшениці – 10…14% (при гідромодулі 1:10) та кунжутної олії – 3…5 % від загальної маси рибного рулету. Внесення спіруліни більше 2% значно змінює органолептичні властивості кулінарних виробів. Збільшення вологоутримуючої здатності зумовлені кращим утриманням у процесі нагрівання мобілізованої вологи і збільшення вмісту розчинних білків завдяки внесенню Spirulinaplatensis та зародків пшениці знежирених, надаючи стійкості структурному каркасу за рахунок додаткової кількості катіонів кальцію, магнію, заліза, що містяться у водорості й впливають на заряд білкової молекули та зв’язування вологи. Встановлено, що виробничі витрати зменшуються на 7-10% у порівняні з контролем.

Розрахунки харчової цінності рибного рулету «Героді» з гарніром та соусом, а саме рис відварний з солодким соусом, доказують, що співвідношення інгредієнтів та його харчова цінність повністю відповідає формулі геродієтичного харчування. Встановлено, що використання харчової композиції на основі рибного фаршу з додаванням дієтичних добавок дозволяє створити рибні вироби геродієтичного призначення, які так необхідні для збалансування раціону харчування людей старшої вікової групи.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робота виконана під керівником к.т.н., проф. СвідлоК.В.