**Кобеняк С.О.,** студент ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**РОЗРОБЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З М’ЯСОМ В ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДІЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**

Метою даної роботи є аналіз ефективності використання субпродуктів курки й індички, а також борошна виноградної кісточки при виробництві фаршу для напівфабрикатів тістових, та часткова заміна пшеничного борошна першого ґатунку на амарантове, з метою підвищення харчової цінності тіста, а також розробка пельменів з заміною фаршу з основної м’ясної сировини (яловичини та свинини) на фарш з субпродуктів курок та індичок першої категорії (печінку), з додаванням в фарш борошна виноградної кісточки (10%) та амарантового борошна (15%) в тісто.

Проаналізувавши ринок споживання харчових продуктів необхідно зазначити, що тістові напівфабрикати, з прісного тіста користуються високим стабільним попитом, а особливо пельмені, бо вони мають високу поживність, калорійність та добрі органолептичні властивості. Однак, продукт не характеризується високою біологічною цінністю, містить замалу кількість вітамінів, макро- та мікроелементів і не відповідає сучасним вимогам оздоровчого харчування, тому потребує вдосконалення технології шляхом покращення цих показників введенням в продукт біологічно активних добавок, які не погіршать його органолептичні показники.

Пшеничне борошно вищого ґатунку, з якого роблять тісто для пельменів, переважно містить крохмаль і порівняно з амарантовим меншу кількість білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин, саме тому доцільно ввести в рецептуру тіста амарантове борошно, яке характеризується високою кількістю білка, збалансованого за складом замінних та незамінних амінокислот, флавоноїдів та ізофлавонів, сквалену, біологічно-активних речовин, які проявляють антиоксидантні властивості (вітамін С, β-каротин) і мінеральних речовин (Ca, Fe, Mg, P, K, Se), що дозволить збагатити його вітамінно-мінеральними інгредієнтами та позитивно вплине на корисність виробу.

Заміна традиційних м’ясних фаршів на фарш субпродуктів першої категорії, а саме курячої та індичої печінки, які значно доступніші для населення, за рахунок меншої вартості, характеризуються високою масовою часткою білку та на відміну від м’яса, більше збагачені вітамінами (А, С, Е, РР, групи В), мінеральними речовинами (Fe, Mg, Cu, P, Ca) і мають меншу калорійність, а також введення додатково борошна виноградної кісточки багатої на P, Fe, I, Zn, які необхідні для нормального функціонування організму.

Таким чином, заміна традиційних інгредієнтів та введення нетрадиційних натуральних добавок в тістові напівфабрикати, покращить харчову та біологічну цінність даного продукту, дозволить знизити вартість виробів за рахунок використання порівняно дешевшої сировини, зробивши його не тільки смачним, але і корисним, що свідчить про актуальність розробки пельменів оздоровчого призначення. Результатами роботи є розробка нової технології виробництва пельменів оздоровчого призначення, збагаченого низкою необхідних для організму речовин, з покращеними органолептичними властивостями та зниженою вартістю.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Робота виконана під керівництвом доц. Жукова Є.В.**