

24. ТЕОРЕТИЧНЕ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПІДВИЩЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

В. М. Пасічний

Національний університет харчових технологій

Ю. А. Ястреба

Полтавський університет економіки і торгівлі

Підвищення конкурентних позицій продукції ресторанного господарства пов'язано з покращенням її споживчих властивостей; розширенням асортименту, впровадженням нових технологій, які розроблені з урахуванням сучасних досягнень науки; збільшенням ефективності виробництва за рахунок раціонального використання сировини і залучення нових її видів.

В даний час у технології харчової продукції широко використовуються гриби глива звичайна, як сировина, що має високу харчову і біологічну цінність, гарні смакові властивості та володіє лікувально-профілактичними властивостями.

Дослідження щодо вдосконалення технології м'ясних січених кулінарних виробів з використанням грибного напівфабрикату із максимальним збереженням харчової та біологічної цінності вихідної сировини, направлені на підвищення ефективності використання білоквмісних ресурсів.

Встановлено закономірності впливу розробленого грибного напівфабрикату на фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні, мікробіологічні властивості та терміни зберігання м'ясних січених кулінарних виробів та можливості поліпшення якості їх функціонально-технологічних та реологічних показників.

Проведені дослідження дозволили розробити нові рецептури січених кулінарних продуктів та вдосконалити їх технологію.

Вперше обґрунтовано і експериментально підтверджено доцільність використання грибного структурованого напівфабрикату при виробництві січених кулінарних виробів з високими якісними показниками.