

УДК 664.8

**ЗАСТОСУВАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ
КОНСЕРВОВАНИХ ОГІРКІВ**

Кірова Я.В. - здобувач вищої освіти, магістр з ХТ

Шинкарук М.В. - асистент кафедри інженерії харчового виробництва
біолого-технологічного факультету

ДВНЗ «Херсонського державного аграрного університету»

На сьогоднішній день плодоовочева консервна промисловість в Україні займає одне з провідних місць, продукція її користується широким попитом серед споживачів. Консервовані харчові продукти дозволяють в значній мірі забезпечити населення біологічно цінними речовинами на цілий рік, а також створювати поточні, сезонні і страхові запаси. Результати досліджень сучасного харчування населення свідчать про недостатнє споживання незамінних компонентів їжі, що знижує опір організму до впливу факторів навколишнього середовища, формує синдром хронічної втоми, депресії, знижує розумову і фізичну активність. За дослідженням вчених, населення України не вистачає поживних речовин, вітамінів у своєму щоденному раціоні, отже необхідно розробляти напрямки щодо збагачення продуктів функціональними інгредієнтами. Одним з найважливіших напрямів в вирішенні проблеми раціонального харчування – є підвищення біологічної цінності харчових продуктів. Тому створення доступних і збалансованих у харчовому відношенні та біологічно повноцінних продуктів є актуальною проблемою для населення України [1].

Створення функціонального продукту – це інноваційне розроблення та впровадження в виробництво та просування на ринок, тобто створення та використання продукту, доведення нових оригінальних ідей до реалізації їх у вигляді готового товару та спосіб

його презентації споживачеві [2], тобто звичайні харчові продукти стають функціональними в результаті часткової заміни інгредієнтів компонентами корисних для здоров'я людини.

Даній проблемі приділяють увагу багато вчених, таких як Стоянова О.В. та Зубкова К.В. [3] які розробили технологію виробництва маринованих огірків де одним із головних компонентів маринаду є оцтова есенція, яку отримують при сухій перегонці деревини хімічним шляхом. Оцтова кислота має властивість консерванту, тобто бактерицидну дію. Відомо, що патогенна мікрофлора найбільш сприятливо розвивається в лужному середовищі, тому підкислення продуктів оцтовою кислотою, що має рН 3,3-4,0, запобігає розвитку мікроорганізмів. Більшість патогенних мікроорганізмів гине в 2%-му розчині оцтової кислоти. Помірно кислий смак при відносно високій кислотності робить оцет широко вживаним в приготуванні овочевих маринадів, холодних соусів, салатних заправок, консервованих продуктів. Проте оцтову кислоту не можна широко застосовувати у всіх харчових областях, зокрема, дієтології, ЛПП, дитячому та шкільному харчуванні, то перевагу слід віддавати оцтовій кислоті на основі натуральної рослинної сировини (яблучний, виноградний оцет), а також використовувати в харчових цілях заміники оцтової кислоти. Тому, постало питання про заміну оцтової кислоти в маринадах на інші кислоти, а можна і на яблуневий сік, який має корисний вплив на організм людини та не забороняються у дитячому та дієтичному харчуванні, також було доказано, що нові консерви характеризуються високими органолептичними властивостями.

Ще одним науковцем Кацеріковою Н.В [4] була запропонована заміна оцтової кислоти в маринаді шляхом використання нетрадиційної сировини – молочної сироватки. Було встановлено, що вміст сухих речовин в маринадах на основі молочної сироватки вище, ніж в

маринадах на оцті. Рівні вмісту загального цукру в маринадах на сироватці і на оцті приблизно однакові. Проте в маринадах на молочній сироватці, масова частка загального цукру має тенденцію до зміни в більшу сторону. Це пояснюється вмістом лактози в молочній сироватці. Відомо, що молочна кислота є інгібітором, що перешкоджає переходу нітратів у нітриту і нітросоаміни, тому поєднання овочів і молочної сироватки в маринадах з точки зору гігієнічної безпеки є оптимальним.

Науковцями А.Лисенко і С.Бажай [5] що була запропонована рецептура з додаванням суміші прянощів «Духмяний», яка містить компоненти у наступних співвідношеннях: петрушка - 15 %, лавровий лист – 2 %, селера – 20 %, м'ята – 3 %, майоран – 20 %, базилік – 20 %, кріп – 15 %, коріандр – 5 %. Розроблена суміш прянощів має вишуканий смак та щадний вплив на шлунково-кишковий тракт, що дозволяє розширити коло споживачів, включаючи тих, яким не можна вживати гостру їжу.

З вище переліченого можна зробити висновок, що виробництво функціональних харчових продуктів наразі є перспективною галуззю для різноманітних дослідницьких, наукових організацій та інноваційних компаній. Ринок функціональної продукції сьогодні являє собою динамічний і специфічний сегмент діяльності, який вимагає наявності ініціативного та кваліфікованого персоналу, здатного ефективно і досить швидко впровадити на ринок принципово нові продукти.

Список використаних джерел

1. Єгоров Б.В. Мардар М.Р. Розробка збагачених харчових продуктів із покращеними споживчими властивостями Праці міжнародної науково – практичної конференції. Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. – Харків . – ХДУХТ, 2012. – С.124-126

2. Зоя Прут, Наталя Стеценко. Роль маркетингових досліджень у розвитку ринку функціональних харчових продуктів. Наукові здобутки молоді – вирішення проблем харчування людства у XXI столітті: Праці 84 міжнародної наукової конференції молодих вчених, аспірантів і студентів. м. Київ, 23 - 24 квітня 2018 р., Київ НУХТ 2018. С. 39
3. Валько М.І., Тіхосова Г.А., Стоянова О.В., Зубкова К.В. Удосконалення технології овочевих маринадів. Вісник ХНТУ, 2019, № 2 (57), С. 113-117
4. Кацерікова Н.В. Технологія продуктів функціонального призначення: Учебное пособие. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 146 с.
5. Артем Лисенко, Світлана Бажай. Суміш прянощів «Духмяні». : Праці 84 міжнародної наукової конференції молодих вчених, аспірантів і студентів. м. Київ, 23 - 24 квітня 2018 р., Київ НУХТ 2018. С. 12

УДК 637.5`62

ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ З ЯЛОВИЧИНИ

Козка Ю.О. - здобувач вищої освіти, магістр з ХТ

Карпенко О.В. - к. с.-г. н., доцент

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Напівфабрикати значно полегшують нам життя. Завдяки цим продуктам харчування людина може заощаджувати свій час, витрачаючи менше часу на приготування їжі. Напівфабрикати – це вироби з різних видів м'яса, що надходять у продаж підготовленими для кулінарної