

**НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ КУЛІНАРНІ
ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ
ТУ У 15.1-02070938-064:2005**

**Українець А.І., Пешук Л.В.,
Крижова Ю.П., Топчій О.А.**

Основні характеристики, суть розробки

Розроблені 24 рецептури битків та фабрикатів, збагачених пробудженим насінням зернових та бобових культур. Новим в представлених рецептурах є використання зернопродуктів пробуджених — пшениці, кукурудзи, ячменю, сої, технологія переробки яких має назву “Технологія “ЕСО”, в основу якої покладено метод “Пробудженого насіння”. Злако-бобові та соєві продукти “ЕСО” віднесені до категорії спеціальних харчових продуктів, що мають лікувально-профілактичні і дієтичні властивості і дозволені для харчування дітей. Розроблені напівфабрикати мають оздоровчі та лікувально-профілактичні властивості за рахунок різноманітного і багатого комплексу нативних вітамінів і мінералів, а також клітковини з підвищеними сорбційними показниками. На основі клінічних досліджень сприятливе перетравлення і засвоюваність продуктів пробудженого насіння забезпечує розробленим напівфабрикатам дієтичні властивості.

Патентно-конкурентоспроможні результати

За результатами роботи отримано патент на корисну модель та розроблені рекомендації.

Порівняння зі світовими аналогами

Аналоги продукції в країнах ЄС, СНД вищі за ціною і поступаються вітчизняним розробкам по реальній харчовій цінності та термінам зберігання, так як виготовлені з вітчизняної сировини.

**Економічна привабливість розробки
для просування на ринок, провадження та реалізація,
показники, вартість**

Дана розробка не потребує додаткових капітальних витрат на обладнання. Вона може бути реалізована на існуючих м'ясопереробних підприємствах.

**Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації,
де можуть бути реалізовані результати розробки**

М'ясопереробні підприємства, напівфабрикатні цехи або відділення по виготовленню напівфабрикатів, кулінарні цехи та підприємства громадського харчування, а також в системі лікувально-профілактичних закладах при харчуванні дітей різних вікових груп.

Стан готовності розробки

Розроблено та затверджено технологічну інструкцію та технічні умови на “Напівфабрикати м’ясні кулінарні для харчування дітей шкільного віку”, ТУ У 15.1-02070938-064:2005. Дата надання чинності: з 10.11.2005 до 10.11.2010р.

Результати впровадження

Згідно з розробленою документацією була виготовлена дослідна партія на м’ясопереробному заводі “Державному підприємстві служби безпеки України” в с. Мархалівка, Київська обл.

*Телефон: 8(044)284-30-01,
Факс: 8(044)289-01-02,
E-mail: peshuk@nuft.edu.ua.*