

---

**НАУКОВО-ДОСЛІДНА ГРУПА:**

**Неміріч Олександра Володимирівна** 

доктор техн. наук, доцент,  
завідувачка кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції  
*Національний університет харчових технологій, Україна*

**Устименко Ігор Миколайович** 

канд. техн. наук,  
старший викладач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції  
*Національний університет харчових технологій, Україна*

**Гавриш Андрій Володимирович** 

канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції  
*Національний університет харчових технологій, Україна*

**Тур Віталій Олександрович**

здобувач вищої освіти  
факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
*Національний університет харчових технологій, Україна*

---

## **ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОБЛЮВАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ГЕЛЕПОДІБНОЮ СТРУКТУРОЮ**

Для інтенсифікації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства доцільним і необхідним є використання напівфабрикатів різного ступеня готовності, які можуть застосовуватись, зокрема, для оздоблення.

Недоліком оздоблювальних жировмісних напівфабрикатів, отриманих за традиційною технологією, є те, що вони характеризуються низькою харчовою цінністю, особливо за вмістом поліненасичених жирних кислот.

Тому актуальним є використання натуральної жирової компоненти для підвищення харчової цінності оздоблювального напівфабрикату з поліфазною (емульсія+гель+суспензія+піна), переважно гелеподібною структурою (ОНПГС).

Для підвищення вмісту поліненасичених жирних кислот у складі ОНПГС доцільним є використання харчових емульсій з масовою часткою жиру 10...50 %. Дані харчові емульсії являють собою композитну суміш з молочного білка, рослинних олій та емульгаторів [1]. До їх складу входять рафіновані та дезодоровані олії – соняшникова, кукурудзяна та купажовані, що збалансовані за жирнокислотним складом. Характеризуються розміром жирових кульок не більше  $2 \times 10^{-6}$  м та агрегативною і седиментаційною стійкостями.

Для надання ОНПГС смакових властивостей, заданих кольорових характеристик, структурно-механічних властивостей, з одночасним підвищенням харчової цінності за вмістом мікро- та макроелементів, вітамінів і розширенням асортименту кулінарної продукції доцільним є застосування сушеної харчової продукції – дрібнодисперсних овочевих порошоків, спецій та прянощів [2, 3].

З огляду на це перспективним напрямком досліджень є теоретичне обґрунтування та розроблення технології оздоблювальних напівфабрикатів зі стійкою поліфазною структурою для виробництва продукції широкого асортименту для закладів ресторанного господарства і харчової промисловості.

**Висновки.** Використання харчових емульсій на основі олій, сушеної харчової продукції, спецій та прянощів у складі оздоблювального напівфабрикату з полі фазною, переважно гелеподібною структурою дасть змогу розширити асортимент кулінарної продукції з підвищеною харчовою цінністю та інтенсифікувати технологічний процес.

#### **Список використаних джерел:**

1. Устименко, І. М. (2019). *Поліфункціональний напівфабрикат для виробництва кулінарної продукції широкого асортименту*, Проблеми формування здорового способу життя у молоді: збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю. Одеса : ФОП Бондаренко М. О.
2. Неміріч, О. В. (2019). *Наукове обґрунтування та розроблення технологій сушеної харчової продукції і харчових продуктів з її використанням*. (Дис. доктора техн. наук). Національний університет харчових технологій, Київ.
3. Фролова, Н. Е., Усатюк, С. І., Усенко, В. О. & Мацко, І. М. (2008). Дослідження пряно-ароматичної сировини як джерела ароматичних речовин у технології натуральних ароматизаторів, *Наукові праці НУХТ*, 18, 42-45.