

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

92-а
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

20–24 квітня 2026 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2026

44. Удосконалення технології кулінарних напівфабрикатів з круп

Валерій Віноградов, Ілля Кунтий, В'ячеслав Губеня
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Удосконалення кулінарної продукції з круп є актуальним науковим завданням. Кулінарна продукція з круп виконує важливу роль у раціоні та представлена гарнірами, начинками, рідше – самостійними основними стравами.

Матеріали і методи. Матеріали дослідження: крупи, наукові публікації. Методи дослідження: аналіз, систематизація, узагальнення та порівняння літературних даних.

Результати та обговорення. Технологія кулінарної продукції з круп як об'єкт дослідження нечасто трапляється у дисертаційних роботах. Власне таких дисертацій в Україні було захищено тільки дві: Бровенко Т.А. у 2002 році; Кашкано М.А. у 2014 році. Також технологічно-кулінарний напрям круп'яної продукції представлений у публікаціях Л.М. Тележенко, М.І. Пересічного та С.М. Пересічної.

Завдяки хімічному складу, крупи у складі харчових систем можуть проявляти структурні, текстурні, в'язко-пластичні та інші технологічні та функціональні властивості, а також бути основою для багатокомпонентних кулінарних виробів підвищеної поживної цінності.

Наукові проблеми, з якими ми працюємо в нашому дослідженні:

- розроблення круп'яного напівфабрикату, придатного для формування оболонки із заданими геометричними параметрами та формостійкістю (загальну концепцію виражено за допомогою ШІ на рис. 1, а);
- розроблення круп'яного напівфабрикату з оболонкою та начинкою (рис. 1, б);
- розроблення формованого круп'яного напівфабрикату варіативного кулінарного застосування, як-от начинка, гарнір, круп'яні котлети, пудинги тощо (рис. 1, в); наприклад, необхідну для реалізації кількість заморожених порційних блоків легко регенерувати у парконвекційній шафі та розмістити на лінії роздачі.



Рис. 1. Цільовий вигляд напівфабрикатів (згенеровано за допомогою ШІ)

Усі напівфабрикати готові до споживання і додатково розглядаються з погляду застосування щодо них заморожування, холодильного зберігання та регенерації.

Висновки. В технології кулінарної продукції технологічно-функціональні властивості круп сьогодні не реалізовані повною мірою. Запропоновані напрями удосконалення напівфабрикатів з круп є інноваційними та перспективними для впровадження у закладах ресторанного господарства та підприємствах з виробництва кулінарних напівфабрикатів.

Література

1. Бровенко Т. В. Технологія страв з круп із використанням біологічно активних добавок : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Т. В. Бровенко ; Київ. нац. торгов.-екон. ун-т. – Київ, 2002. – 20 с.

2. Кашкано М. А. Удосконалення технологій виробництва страв та кулінарних виробів на зерновій основі : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / М. А. Кашкано ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2014. – 19 с.