

$80278,3 \cdot 10^{-6}$ Па·с, а на кокосовій основі: масова частка сухих речовин -75,83%, рН =5,2 , титрована кислотність - 20 °Т, густина – 1190 г/см³ [3].

Таким чином, запропоновані рослинні добавки стабілізують структуру гелю, підвищують в'язкість і мають потенціал для використання в якості стабілізатора у формулі рослинного йогурту.

Список літератури

1. Щербацька, І. С., Профатило Л.М., Галушка С.А. Аналіз ринку рослинних аналогів молочних напоїв та перспективи його розширення в Україні. Інноваційні технології в готельно – ресторанному бізнесі: матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф., 19 – 20 травня 2020 р. Київ: НУХТ. 2020. С. 252 - 253.

2. Кравчун Н.О., Дунаєва І.П. Корекція харчових звичок у пацієнтів з порушеннями вуглеводного обміну. *Mižnarodnij endokrinologičnij žurnal*. 2021;17(8): P. 619-623. Doi: 10.22141/2224-0721.17.8.2021.246794

3. Замай Ж.В., Сорокіна ДС. Ферментовані напої на рослинному молоці. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем: матеріали тез доповідей ХІІ Міжн. наук.-практ. конф. 26–27 травня 2022 р.: у 2 т. Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка». 2022

UDK 637.5

23. MEAT AND VEGETABLE SEMI-FINISHED PRODUCTS WITH HIGH CONTENT OF MINERALS

O.I. Haschuk, O.E. , Moskalyuk, E.A. Budarina, A.O. Linichenko

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Rational nutrition contributes to the proper functioning of body organs and systems, normal growth and development of children, as well as prevention of diseases, prolongation of life expectancy, increase of working capacity, creates the necessary conditions for adaptation of the body to changes in the environment.

In order to have a positive effect on the nutrition of the population of Ukraine, it

is necessary to use products with an increased trace element composition. Among them, semi-finished meat products are in great demand. Meat processing enterprises produce a wide selection of semi-finished products for people with various taste preferences. The object of the research is meat-vegetable semi-finished products from chicken meat, beef and vegetable raw materials: lentils, pumpkin fiber, mushrooms, Brussels sprouts, Laminaria algae, A.aurea mushroom biomass. Commonly accepted methods of organoleptic, physico-chemical and functional-technological research were used. Recipes of meat-vegetable semi-finished products with an increased content of minerals with vegetable raw materials have been developed: Brussels sprouts, champignons, Laminaria seaweed, A.aurea mushroom biomass. As an analogue, the recipe for "Poltavsky" cutlets (TU U 15.1-30183690.012-2003) was chosen. Brussels sprouts prevail among other types of cabbage, containing a large amount of selenium - 876 µg/100 g, and Fe - 1.3 mg/100 g of product. Blanched Brussels sprouts contain Mg – 40 mg, Ca – 34 mg, P – 78 mg, K – 375 mg, Na – 7 mg in 100 g of the product.

Champignons are a source of irreplaceable protein compounds, they contain 18 amino acids. These mushrooms are distinguished by a high content of minerals per 100 g of the product: potassium - 530 mg, phosphorus - 115 mg, magnesium - 15 mg, cobalt - 15 µg, chromium - 13 µg.

Laminaria seaweed is a natural source of iodine and its organic compounds. The content of minerals per 100 g of dry matter is: calcium - 1170 mg, phosphorus - 96 mg, magnesium - 505 mg, iron - 31 mg, cobalt - 1.1 mg, iodine - 114-230 mg, selenium - 106 mg.

A.aurea mushroom biomass has a significant amount of unsaturated fatty acids and amino acids. contains the following important trace elements (mg/100g): iron (39.1 - 60.0), copper (0.5 - 2.44), zinc (1.85 - 5.7), cobalt (0.01 - 0.36), molybdenum (0.02 - 36), chromium (0.03 - 3.4), nickel (0.25 - 2.9), vanadium (0.01 - 0.03), also a significant content of important macroelements (mg/100g): potassium (735 - 1793), phosphorus (890 - 1280), sodium (80 - 316), calcium (85 - 94), magnesium (148 - 359). According to the results of the conducted research, four recipes were selected,

which differed in optimal organoleptic and functional-technological indicators. with the content of Brussels sprouts - 7.0%, champignons - 20.0%, Laminaria algae - 5.0%, A.aurea mushroom biomass - 3.0%.

The development of semi-finished meat and vegetable products enriched with mineral substances due to the use of champignons, kelp algae, Brussels sprouts, as well as A.aurea mushroom biomass in the recipes makes it possible to enrich the population's diet with functional products.

List of references

1. В.В. Кияниця, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк. Перспективи використання харчових волокон у виробництві посічених м'ясних напівфабрикатів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – 291–292.

2. П. Горішній, О. Гащук, О. Москалюк. Дослідження показників якості м'ясних посічених напівфабрикатів із м'яса індиків. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р., Ч.1. с. 264.

УДК 637.5

24. ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІМЕРНИХ ВАКУУМНИХ ПЛІВОК У ТЕХНОЛОГІЇ SOUSE VIDE

І.О. Данилевич, В.М. Пасічний, Є.А. Шубіна, А.І. Маринін

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Харчування – основа повноцінної життєдіяльності організму людини. Перше місце посідає його збалансованість відповідно до метаболічних потреб, специфіки трудової діяльності людини. Згідно з основними принципами