

# **ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ТА ДОЦІЛЬНОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ КАРБЮЛОЗИ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Л.О. Згурська, Т.І. Іщенко,**

*Національний університет харчових технологій*

Сьогодні ресторанний бізнес користується великим попитом. І в умовах жорсткої конкуренції власники таких закладів мають залучати відвідувачів не тільки приємним інтер'єром, якісним обслуговуванням та смачними стравами, але і продукцією дієтичного та профілактичного значення, так як «здорове» харчування - одна з актуальних тем сучасності.

В роботі досліджували технологічні властивості полісахариду карбюлози з метою її використання при приготуванні кулінарних страв. Встановлено, що завдяки гарній драглеутворюючій здатності (кінематична в'язкість 0,1%-ного розчину полісахариду при 20°C – 4,87 мПа·с, набухання - 450-550%) та радіопротекторним властивостям вона може використовуватися при виробництві різних видів кулінарної продукції підвищеної якості (як загусник, стабілізатор чи добавка до різноманітних страв та виробів).