

## **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ РИБНОГО ФАРШУ**

**Жвава М.В., гр. ТК-4-9ск**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Левківська**  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

На сьогодні снеки є найпопулярнішим видом закусок у всьому світі через прискорення ритму життя великих міст і мегаполісів. Слово «Snack» в перекладі з англійської означає «легка закуска», головне завдання якої швидко і на час подолати відчуття голоду між основними прийомами їжі. Їх продаж відбувається практично в кожній торговельній мережі планети через зручності і простоти споживання. Снеки розраховані на тривалий термін зберігання, зазвичай мають привабливу упаковку і зовнішній вигляд.

В Україні ринок снеків включає: горіхи, насіння, сухарики (з білого і житнього хліба), чипси, сушено-в'ялені морепродукти (в основному з невеликих видів риби і кальмарів). Стрімкий розвиток цього ринку призводить до того, що до звичайних видів снеків додаються нові, нетрадиційні, такі як креветки, сухофрукти (в тому числі екзотичні), горіхи в йогурті та ін. Останнім часом також зростає попит до снеків з гідробіонтів, оскільки риба та рибопродукти багаті повноцінними білками, ліпідами, поліненасиченими жирними кислотами, макро- та мікроелементами. Тому розширення асортименту такої продукції є актуальним.

Сьогодні існує проблема недостатньої реалізації високоєфективних сучасних технологій переробки низькоцінної вторинної сировини і відходів рибної промисловості, що мають істотний потенціал при створенні харчових продуктів і добавок. Крім того, використання вторинних ресурсів є одним з умов екологічно безпечного розвитку економіки. Одним із нових і перспективних напрямів переробки рибної сировини є виробництво на її основі рибних фаршів з метою одержання на їх основі рибних снеків.

Для доцільності поєднання риби з іншими компонентами були проведені органолептичні дослідження їх сумісності. Після підбору рецептури, формували соломку товщиною 7–5 мм та направляли на сушіння до вмісту вологи 8–10%.

Отримані снеки являють собою сушені рибні палички з додаванням різних спецій та прянощів. Снекові продукти на основі фаршу з хеку відрізнялись високими органолептичними показниками та високою харчовою цінністю.