

## **37. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**С.С.Слива**

**Т.М.Повх**

**Т.В.Наріжна**

**Ю.П.Крижова**

*Національний університет харчових технологій*

На даний момент основним завданням м'ясопереробної промисловості є максимальне розширення асортименту продукції, зменшення витрат основної сировини під час виробництва та максимальне підвищення харчової і біологічної цінності м'ясних виробів. М'ясна галузь потребує нових технологій та рецептур для отримання продуктів з більшим терміном зберігання і періодом реалізації.

Існує багато способів для розширення асортименту м'ясних напівфабрикатів, одним із них є застосування різних маринадів та соусів.

Мариновані напівфабрикати відрізняються від звичайних натуральних не тільки своїм зовнішнім виглядом, а й смаковими властивостями. Вони мають триваліший термін зберігання (до 3 тижнів) і більший вихід при термообробці. Маринади підходять для маринування м'яса всіх видів, у тому числі птиці.

Соуси допомагають отримати готовий продукт з високими смаковими властивостями і приємним зовнішнім виглядом, також вони впливають не лише на органолептичні показники, а і на фізико-хімічні та технологічні властивості даних виробів.

Нами були розроблені нові рецептури виготовлення порційних та дрібношматкових напівфабрикатів з додаванням соусів та маринадів. Основною сировиною для виробництва було обрано м'ясо птиці, свинина та яловичина, які містять достатню кількість білків та поживних речовин.

Основне завдання нашої роботи полягає в тому, щоб за допомогою корисних продуктів рослинного походження отримати смачні напівфабрикати з високими функціональними властивостями.

Функціональні продукти харчування - це один зі шляхів подолання різноманітних хвороб таких як: гастрит, виразка шлунка, хвороби печінки, ожиріння і багато інших. Тому виробництво таких продуктів є надзвичайно важливим завданням всіх працівників буд-якої харчової промисловості.