

основні тенденції та фактори ринку. Враховуючи отримані дані, перспективним є дослідження технологій з отримання рибної продукції, а саме отриманого жиру з них.

Література

1. Дослідження ринку лососевих в Україні: пора рівнятися на Норвегію. Аналітика // PRO CONSULTING, [URL:https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/issledovanie-rynka-/lososevyh-y-ukraine-pora-ravnyatsya-na-norvegiyu](https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/issledovanie-rynka-/lososevyh-y-ukraine-pora-ravnyatsya-na-norvegiyu) (дата звернення 14.05.24).
2. Огляд рибного ринку України за 2022 та 2023 роки. Новини України // UIFSA, [URL:https://uifsa.ua/news/news-of-ukraine/overview-of-the-fish-market-of-ukraine-for-2022-and-2023](https://uifsa.ua/news/news-of-ukraine/overview-of-the-fish-market-of-ukraine-for-2022-and-2023) (дата звернення 14.05.24) .
3. Рибна галузь України має всі шанси стати успішною. Пресцентр. // Державне агентство України з розвитку меліорації, рибного господарства та продовольчих програм, [URL:https://darg.gov.ua/ribna_galuzj_ukrajini_maje_0_0_0_13553_1.html?search=%E2%E8%E/V%EE%E2%20%F0%E8%E1%E8%20%E7%E0%202023](https://darg.gov.ua/ribna_galuzj_ukrajini_maje_0_0_0_13553_1.html?search=%E2%E8%E/V%EE%E2%20%F0%E8%E1%E8%20%E7%E0%202023) (дата звернення 14.05.24).

УДК 637.5

98. ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ БІЛКОВО-ЖИРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ В ТЕХНОЛОГІЯ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Олександра ГАЩУК, к.т.н., **Оксана МОСКАЛЮК**, к.т.н., **Юрій МАНЕВИЧ**, магістрант
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Виробництво харчової продукції є найважливішим життєзабезпечуючим сегментом народногосподарського комплексу України, який впливає на стан економіки держави, рівень продовольчої безпеки, добробут та здоров'я нації. В умовах сьогодення сучасні тенденції у харчуванні населення все більш орієнтовані на розвиток ринку швидких у приготуванні продуктів, які одночасно були б високопоживними та економічно доступними.

Аналітично доведено, що одним із сегментів ринку продуктів швидкого приготування, що розвивається випереджаючими темпами, є посічені напівфабрикати, які користуються високим попитом у споживачів, завдяки зручності у використанні та зниженню трудомісткості технологічних процесів.

Привабливість виробництва заморожених напівфабрикатів полягає у зручності такої продукції як для споживачів, так і для виробників. Для споживачів, тому, що використання заморожених посічених напівфабрикатів потребує мінімум часу для їх приготування, для виробників – подовжується строк її реалізації, поліпшується мікробіологічний стан виробництва, знижується трудомісткість технологічного процесу.

Основними компонентами м'ясопродуктів, які забезпечують їх структуру і стабільність, є білки м'яса. Найбільш важливими властивостями м'ясних білків є емульсійні властивості, вологоутримуюча здатність, розчинність у воді в присутності харчової солі з утворенням високов'язких розчинів, здатність до термотропного гелеутворювання.

Цілеспрямоване застосування білоквмісних препаратів, емульгаторів в якості додаткових інгредієнтів дає можливість істотно підвищити стабільність м'ясних систем і регулювати їх хімічний склад, структурно-механічні властивості, органолептичні і технологічні показники. На ефективність застосування білкових препаратів в якості емульгаторів і стабілізаторів м'ясних емульсій впливає стан та спосіб їх внесення. Існує декілька можливих способів введення білкових препаратів в м'ясний фарш. У залежності від виробничих умов білкові препарати застосовують у сухому, гідратованому вигляді або у складі білково-жирових емульсій.

До основних переваг використання білково-жирових емульсій (БЖЕ) можна віднести: можливість ефективного використання м'ясної сировини з низькими функціонально-технологічними властивостями; отримання індивідуальних емульсій із гарантовано стабільними властивостями; високий рівень функціонально-технологічної сумісності індивідуальних БЖЕ зі структурним матриксом базової м'ясної емульсії; позитивний вплив БЖЕ на структурно-механічні показники і вихід готової продукції; можливість виробництва БЖЕ відповідного для виробництва кольору; економічні показники. Головний принцип отримання та використання БЖЕ – це зв'язування як можна більшої кількості жиру та води однією часткою білка.

У багатьох дослідженнях вітчизняних та закордонних вчених доведено, що продукти високої якості можна виробляти із застосуванням емульсій різного складу, в яких у якості стабілізаторів виступають білкові препарати (рослинного або тваринного походження) або спеціальні емульгатори.

Використання БЖЕ відкриває можливість виробництва дієтичних продуктів, виготовлених із застосуванням рослинних олій. Наприклад, для зниження калорійності м'ясних виробів запропоновано емульсію, яка містить 5...15% клітковини і 1...40% рослинної олії. Відомий спосіб одержання БЖЕ на основі ядра соняшникового насіння, в якості білково-жирової основи використовується попередньо підготовлене соняшникове насіння, а як додатково внесена жирова компонента – олія соняшникова рафінована дезодорована.

Висновки. Використання рослинних олій у складі БЖЕ є одним з перспективних напрямків досліджень по удосконаленню рецептур посічених напівфабрикатів з метою підвищення біологічної цінності, поліпшення збалансованості амінокислотного та

жирнокислотного складів, якісних характеристик готової продукції, а також розширення асортименту посічених напівфабрикатів.

Література

1 Янчева М. О. [та ін.]. Технологічні аспекти виробництва напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених із використанням емульсійних систем. / Монографія, Харків – ХДУХТ, 2015.– С. 178 с.

2. Pasichnyi V., Haschuk O., Moskalyuk O., Huralevykh A Improvement of sausage products technology using protein-fat emulsion based on chicken fat. /Наукові праці НУХТ 2021. Том 27, № 2. –С. 121.

3. Пасічний, В. М., Сабадаш, П. М., & Жук, І. (2007). Білково-жирова емульсія з кров'ю (Патент на винахід № 70714).

4. Котляр Є.О., Топчій О.А. Розробка рецептур м'ясних паштетів з використанням білково-жирових емульсій на основі вітамінізованих купажованих рослинних олій. – Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького, 2017, т 19, № 75. – С. 89.

УДК 636.4.3

99. ЇЖА Ф'ЮЖН: КРЕАТИВНИЙ КУЛІНАРНИЙ ДОСВІД

Дар'я МОРОЗ (*магістр*), Ірина МАНЮШКІНА, Алла ПЕТРИНА, к.т.н.

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Їжа ф'южн, яку також називають кухнею ф'южн, є творчою інтерпретацією кулінарного розмаїття. Рух ф'южн-фуд виник у США у 1980-х роках, натхненний каліфорнійською кухнею. Ідея полягала в тому, щоб об'єднати регіональні кухні шляхом поєднання класичних страв, характерних для певного регіону, з незвичайними інгредієнтами з інших регіонів. Відтоді кухня ф'южн розвивалася, об'єднуючи кулінарні культури з усього світу та стала головною тенденцією на гастрономічній арені [1].

Матеріали і методи. Їжа ф'южн – це креативний та експериментальний спосіб приготування, який поєднує різні смаки, інгредієнти та технології приготування. Шеф-кухарі використовують переваги різноманітності світових кухонь і поєднують традиційні елементи з інноваційними ідеями. Результатом є інтригуючі страви, які розширюють межі звичного та пропонують захоплюючу та непередбачувану суміш смакових відчуттів.

Результати і обговорення. Їжа ф'южн є відображенням мультикультурного суспільства, в якому ми живемо. Кожен регіон має свої унікальні інгредієнти, традиції та технології приготування їжі, які знайшли відображення в русі ф'южн їжі. Виробники, які