

5Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

**91th
International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 7–11 2025

Part 3

Kyiv, NUFT, 2025

59. Теоретичні аспекти удосконалення технології овочевих паштетів

Юрій Духенко, Олександра Неміріч

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Овочеві паштети є перспективною групою кулінарної продукції, що поєднує високу харчову цінність, зручність у збагаченні цінними нутрієнтами.

В умовах сучасного харчового виробництва особливого значення набуває удосконалення технологій, що дозволяють покращити органолептичні властивості, підвищити харчову та біологічну цінність таких продуктів [1–3].

Удосконалення технології овочевих паштетів передбачає оптимізацію рецептурного складу, впровадження нових методів обробки сировини та застосування натуральних добавок, що сприяють покращенню продукту.

Важливим аспектом є дослідження впливу різних технологічних параметрів (температури, вологості, механічної обробки) на текстуру, смак і мікробіологічні показники готового продукту.

Матеріали і методи. Предметами досліджень були овочеві паштети, де основною сировиною виступали морква, буряк, додатковою – рослинні олії, спеції, білкові добавки, загущувачі.

Використано органолептичний метод та фізико-хімічні методи визначення вологості, рН, титрованої кислотності.

Статистичні методи – обробка отриманих результатів із використанням програм для математичної обробки даних.

Отримані результати дозволять сформулювати рекомендації щодо удосконалення технології виробництва овочевих паштетів, покращення якості та подовження терміну придатності.

Результати. У ході дослідження було проведено експериментальну перевірку впливу різних технологічних факторів на якість овочевих паштетів.

Встановлено, що використання комбінації дрібнодисперсного пюре моркви та буряку у співвідношенні 1:2 забезпечує найкращі органолептичні властивості (однорідну текстуру, приємний смак та аромат, а також колірні характеристики).

Додавання білкових компонентів (молочний білок у порошкоподібній товарній формі) підвищує біологічну цінність та покращує текстурні властивості продукту, надає дієтичного спрямування паштетам.

Вміст жирів не перевищує 10 %, що робить паштет менш калорійним та дієтичним.

Висновки. Дослідження демонструє перспективність удосконалення технології овочевих паштетів з використанням інноваційних підходів до вибору сировини, обробки її, що забезпечує кращу якість продукту та його конкурентоспроможність на ринку. Оптимізація рецептурного складу дозволила покращити органолептичні характеристики овочевого паштету та підвищити його поживну та біологічну цінності.

Література

1. Глинська Т. А., Кравченко М. Ф. Технологія переробки овочів. – Київ : Центр учбової літератури, 2020.
2. Кириченко В. В. Технологія виробництва функціональних продуктів на основі овочів. – Одеса : ОНАХТ, 2021.
3. Губанова О. В. Перспективи використання рослинних білків у рецептурі овочевих паштетів. – Харчова промисловість. – 2022.