

ХАРЧОКОНЦЕНТРАТИ НА ОСНОВІ ЇСТІВНИХ ГРИБІВ

Автори: к. т. н., доц. Терлецька В. А., к. т. н., ас. Зінченко І. М.

Національний університет харчових технологій, кафедра технології хлібопекарських і кондитерських виробів.

Телефон: (044) 287 – 96 – 91

E-mail: Inna_3@ukr.net

Основні характеристики, суть розробки. На основі теоретичних та експериментальних досліджень розроблено нові технології харчоконцентратів (грибних закусок, чіпсів, снєків) на основі їстівних грибів із застосуванням високоефективних методів оброблення сировини. Запропоновані технології дозволяють отримати низькокалорійні продукти харчування підвищеної харчової та біологічної цінності. Науково обгрунтовані та експериментально доведені протекторні властивості розроблених продуктів.

Патентно-, конкурентоспроможні результати. На нові види харчоконцентратів розроблено та затверджено рецептури, технологічні інструкції, технічні умови ТУ У 15.3 – 33153962 – 001:2007 "Вироби з грибів. Технічні умови", одержано висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02 – 06/41321 від 15.08.2007 р. Наукова новизна підтверджена 2 патентами України: патент № 49703 "Спосіб виробництва снєків", патент № 56644 "Склад чіпсів грибних". Проведено промислові випробування технологій харчоконцентратів на основі їстівних грибів.

Порівняння із світовими аналогами. Вперше науково обгрунтовано та розроблено технології харчоконцентратів (грибних закусок, чіпсів, снєків) підвищеної харчової і біологічної цінності на основі їстівних грибів.

Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації, де можуть бути реалізовані результати розробок. Підприємства харчоконцентратної галузі.

Стан готовності розробок. Готовність – 100 %.