

ПРОДУКТИ ДЛЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

**Пешук Л.В., Клименко М.М.,
Пасічний В.М., Хіврич Б.І.,
Пампура Т.В., Кремешна І.В.,
Сабадаш П.М., Демчук О.А.**

Основні характеристики, суть розробки

Задачею досліджень було поставлене завдання:
вдосконалити технологію використання солоду злакових і бобових
у виробництві комбінованих м'ясних та рибних продуктів;
розробити технологію та нормативну документацію даних видів
продуктів з використанням біологічноактивних солодів та текстуrowаних
рослинних препаратів;
провести клінічні дослідження по розробленим групам продуктів
та розробити рекомендації по їх застосуванню в харчуванні дітей шкіль-
ного віку.

Дана робота проводилась у співпраці з Інститутом екогігієни і токсикології ім. Л.Г. Медведя.

Результати досліджень дозволили розробити технологію рибних і м'ясних рубаних напівфабрикатів, а також ковбас паштетних. В рецептурах яких в якості основної сировини використовується сировина тваринного і рослинного походження вітчизняного виробництва.

У відповідності з нормативними документами *м'ясні* напівфабрикати виробляються з м'яса яловичини, свинини, м'яса птиці з використанням солодів і екструдатів бобових та злакових культур, харчових полішувачів на основі курячих яєць і продуктів переробки молока і призначені для харчування дітей шкільного віку, *рибні* з риби, яєць, моркви, цибулі, з використанням солодів і текстуратів бобових та злакових культур, β -каротину в олії, біологічно активних речовин на основі морських водоростей ламінарій і призначені для харчування дітей шкільного віку, *ковбаси паштетні* з м'яса яловичини, свинини, м'яса птиці, їх субпродуктів, з використанням солодів сухих і борошна текстурованого бобових та злакових культур, продуктів переробки молока, розчину β -каротину в олії і призначені для харчування дітей шкільного віку.

Напівфабрикати виробляються сирими в охолодженому і замороженому виді.

Патентно-кошкурентноспроможні результати

Робота володіє патентномісткою інформацією. По результатах розробок підготовлені заявки на патент України.

Порівняння зі світовими аналогами

Аналоги продуктів даних продуктів на основі солодів злакових та бобових культур в світі відсутні.

Данні технології розроблені в НУХТ, що забезпечує пріоритет по розробкам.

Економічна привабливість розробки для просування на ринок, провадження та реалізація, показники, вартість

По запропонованим способам виробництва продуктів для шкільного харчування, при використанні розроблених рецептур і технології виробництва досягається отримання стабільних за якістю продуктів, які відповідають вимогам діючих нормативних документів і ДСТУ.

Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації, де можуть бути реалізовані результати розробки

Дані продукти у відповідності з рекомендаціями Інституту екології і токсикології ім. Л.Г. Медведя призначені для харчування дітей шкільного віку.

Дана продукція може вироблятися підприємствами харчової промисловості, і в закладах громадського та шкільного харчування.

Стан готовності розробки

За результатами досліджень розроблені технології, рецептури та нормативна документація на: "Напівфабрикати м'ясні січені для шкільного харчування" згідно з ТУ У 15.1-02070938-057:2005, "Напівфабрикати рибні січені для шкільного харчування" згідно з ТУ У 15.1-02070938-058:2005, "Ковбаси паштетні для шкільного харчування" згідно з ТУ У 15.1-02070938-059:2005.

Результати впровадження

Виробнича апробація по данисм продуктам була проведена на ВАТ "Фабрика кулінарія", м.Київ. Клінічні випробування у Інституті екогігієни і токсикології ім. Л.Г. Медведя.

Телефон: 8(044)287-92-60,

Факс: 8(044)289-60-00,

E-mail: pasww@voliacable.com.