

## **ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ПЮРЕПОДІБНИХ ПЕРШИХ СТРАВ**

**О.С. Пушка, аспірант кафедри ТХтаРБ,  
В.С. Василенко, магістрант кафедри ТХтаРБ  
Національний університет харчових технологій  
м. Київ**

Їжа є одним з найважливіших чинників довкілля, що впливає на стан здоров'я, працездатність, розумовий і фізичний розвиток, а також на тривалість життя людини. Стабільний настрій, висока розумова і фізична працездатність, повноцінний сон, здоровий зовнішній вигляд — результат правильного харчування. Фахівці з раціонального харчування стверджують, що 80% нашого здоров'я безпосередньо залежить від здорового харчування, яке полягає у встановленні гармонії між продуктами харчування та гомеостазом організму людини. Водночас треба враховувати вік, стать, наявність хронічних захворювань та інші критерії.

Перші страви відіграють важливу роль у функціонуванні людського організму. Вони забезпечують тіло енергією і теплом, активізують кровообіг і обмін речовин, відновлюють баланс рідини в організмі, який знаходиться в прямій залежності від рівня артеріального тиску. Супи, в раціоні людини, допомагають підтримати потрібне мікросередовище в кишківнику, поліпшити фізіологічний стан шлунково-кишкового тракту.

Особливе місце серед перших страв займають супи-пюре. Ці супи є досить калорійними, мають однорідну консистенцію, тому легко засвоюються організмом. Такі супи входять до складу лікувальних дієт, їх використовують у дитячому харчуванні та у харчовому раціоні літніх людей. Асортимент супів-пюре є широким, оскільки їх технологія передбачає використання сировини як рослинного так і тваринного походження.

Обов'язковою умовою якості супів-пюре є однорідна консистенція, яка досягається залученням спеціального обладнання, та додаванням в протерту масу льезону (суміші яєчних жовтків і молока), борошняної пасеровки чи вершків. Структура супів-пюре, більшою мірою залежить від загущувачів, які мають досить обмежений термін використання та певні технологічні недоліки.

В ході досліджень, нами було розроблено інноваційну технологію приготування кулінарного напівфабрикату для супів-пюре, який буде використовуватись у процесі приготування та реалізації у закладах ресторанного господарства. Було встановлено, що на основі модифікованого крохмалю, а саме амілопектинового крохмалю з восковидної кукурудзи, жиру - рослинної олії та поверхнево-активної речовини (ПАР) — ефіру лимонної кислоти, можна значно покращити органолептичні властивості і фізико-хімічні показники якості пюреподібних перших страв, які відповідають вимогам нормативної документації.

Встановлено, що інноваційна технологія супу-пюре за органолептичними показниками якості має переваги, в порівнянні з класичною технологією. Покращується консистенція супу, смак та аромат стають більш вираженими. Виходячи з цього, використання кулінарного напівфабрикату в технології супів-пюре є перспективним напрямком подальших досліджень.

Науковий керівник – к.т.н., доцент кафедри ТХ та РБ, Гавриш А.В.,  
к.т.н., доцент кафедри ТХ та РБ, Іщенко Т.І.