

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

**ПРОГРЕСИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
РЕСТОРАННОГО ТА  
ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Збірник тез доповідей  
I Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченій 35-річчю технологічного факультету**

23–24 квітня 2009 року

ПОЛТАВА  
РВВ ПУСКУ  
2009

УДК 640.432:640.41:658.589  
ББК 36.81  
П78

Розповсюдження та тиражування без  
офіційного дозволу ПУСКУ заборонено

*Редакційна колегія:*

- І.А. Маркіна* – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, доктор економічних наук;  
*М.І. Пересічний* – професор Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук  
*В.Г. Шкарупа* – доцент Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат економічних наук;  
*О.Ф. Манжос* – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, доктор біологічних наук;  
*Т.В. Капліна* – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат технічних наук;  
*Г.П. Хомич* – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат технічних наук;  
*А.Л. Рогова* – доцент Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат економічних наук.

**П78** Прогресивні технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства: Збірник тез доповідей. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. – 307 с.

**ISBN 978-966-184-045-3**

У збірнику висвітлюються актуальні питання технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства.  
Для студентів вузів, аспірантів, викладачів.

**УДК 640.432:640.41:658.589**  
**ББК 36.81**

*За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори.*

**ISBN 978-966-184-045-3**

© Полтавський університет споживчої  
кооперації України, 2009 р.

В якості рибної сировини використовували ставкову рибу товстолобик, яка має низьку вартість порівняно з іншими видами риб і мало використовується у виробництві кулінарної продукції, зокрема січених виробів, через велику кількість міжм'язових кісток.

Нами було вивчено вплив маринування на стан м'язової та кісткової тканини риби.

Підібраний оптимальний режим маринування філе товстолобика з міжм'язовими кістками. Розподіл товстолобика проводився по традиційній схемі. Рибне філе піддавали маринуванню для розм'якшення міжм'язових кісток. Риборослинну січену масу готували з використанням маринованого рибного філе. Розроблено три рецептурні композиції риборослинних січених виробів.

В процесі дослідження вивчено вплив складу рецептури на вологоутримуючу здатність і вихід виробів. Введення в рецептуру окарі і картоплі підвищує вологоутримуючу здібність на 5,1...6,2%. Це можна пояснити здібністю соєвих білків і крохмалю до гідратації і набухання. Запропоновані рецептурні композиції сприяють зниженню втрат маси, а відтак і основних харчових речовин, на 4...7% порівняно з втратами традиційних виробів. Результати досліджень використані при розробці нормативної документації на риборослинні січені вироби.

## РИБОРОСЛИННІ ВИРОБИ ГЕРОДІЄТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

*П.П. Паєленкова, к.т.н., доцент*

*Одеська національна академія харчових технологій*

Метою нашої роботи є розробка технології комбінованих риборослинних кулінарних виробів геродієтичного спрямування з урахуванням раціонального використання сировини.

В рецептурний склад комбінованих виробів входять: риба, рослинні продукти, яйця і окара – побічний продукт глибокої переробки сої. Використання риби виправдане тим, що вона добре засвоюється організмом людини, крім того, містить есенційні жирні кислоти і цінний мінеральний склад. Рибний фарш дуже зручний для виробництва комбінованих продуктів, оскільки з'являється можливість введення різних наповнювачів, що дозволяє регулювати склад та органолептичні показники виробів. Використання соєвого компонента дозволяє створити продукт харчування збалансований як по білку, так і по всім важливим компонентам: вуглеводам, жирам, вітамінам, макро- та мікроелементам.