



# ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛІЙ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ГОРІХОПЛІДНОЇ ТА НАСІННЕВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### Призначення та сфера застосування

Підвищення біологічної цінності харчових продуктів шляхом збалансування та збільшення кількості поліненасичених жирних кислот. Розширення асортименту продукції закладів ресторанного господарства з наданням їй оздоровчих властивостей. Комплексна переробка ядра волоського горіху та дослідження використання насіння чіа у якості структуроутворювача.

Науково обґрунтовано технологію попередньої підготовки ядра волоських горіхів для отримання біологічно цінних екстрактів емульсійного типу на основі горіхоплідної сировини; Вперше встановлено вплив технологічних факторів на утворення стійких емульсій при переробці горіхоплідної сировини; досліджено фізико-хімічні властивості насіння чіа і його вплив на формування структурно-механічних властивостей продукції; науково обґрунтовано рецептурний склад універсальної основи для соусної продукції зі збалансованим складом жирних кислот; Встановлено біологічну цінність, фізико-хімічні властивості та безпечність розробленої продукції на основі горіхоплідної сировини та насіння чіа. Порція розроблених продуктів задовольняє денну потребу у збалансованих поліненасичених жирних кислотах мінімум на 30 %.

### Стан захисту інтелектуальної власності

Отримано 2 патенти України на корисну модель та 1 позитивне рішення на патентування винаходу

### Основні характеристики

На основі ядра волоського горіху розроблено екстракт, який використовується у складі безалкогольних напоїв. Розроблено рецептури і технології смузі, універсальну основу для соусної продукції та 1 соус. Найбільшу частку харчових речовин горіхового напою, що складають до 39,4 % займають жири, які представлені 87 % ненасичених жирних кислот, близько 18 % складають білки з високою біологічною цінністю та 37 % – вуглеводи.

### Затребуваність на ринку

Може бути реалізована у всіх закладах громадського харчування, в особливості людьми, що не споживають продукти тваринного походження та для профілактики серцево-судинних захворювань.

### Стан роботи

Проведено дослідження фізико-хімічних, органолептичних та економічних показників усіх розроблених зразків продуктів. Оформлено нормативну документацію – ТІ та ТУ та тимчасові технологічні картки. Проведено промислову апробацію продукції на 4 підприємствах.



**Відділ нормативно-технічного забезпечення  
та метрології**

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,  
e-mail: nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)  
<http://www.onaft.edu.ua>  
тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30