

**УДК 664.00**

**Людмила Бейко, Анастасія Лялик, Ярослав Фрей**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

## **СОУСИ ТА МАРИНАДИ У КОНСЕРВОВАНИЙ ПРОДУКЦІЇ**

**Ludmila Beyko, Anastasiia Lialyk, Yaroslav Frei**

### **SAUCES AND MARINADES CANNED PRODUCTS**

Харчування людини є одним з найважливіших чинників, які впливають на її здоров'я.

Харчування забезпечує нормальний розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, продовженню життя і створює умови для адекватної адаптації людини до навколишнього природного середовища. Тому питання здорового харчування є одним з найголовніших у реалізації соціальної політики держави. Успішне розв'язання проблеми харчування залежить від створення умов для виготовлення якісних і безпечних продуктів харчування.

Харчова і переробна промисловість посідає значне місце у функціонально-галузевій структурі агропромислового комплексу і розвивається у тісному взаємозв'язку з центральною його ланкою – сільським господарством. Споживаючи понад 50% продукції сільського господарства, вона значною мірою забезпечує тваринництво кормовими ресурсами за рахунок вторинних відходів виробництва і вироблених кормових продуктів. Харчова промисловість України представлена більш як 40 спеціалізованими галузями і виробництвами, які об'єднано в харчосмакову, консервну, м'ясну, молочну і рибну промисловість. Харчову продукцію виробляють також підприємства консервної промисловості, борошномельно-круп'яної промисловості та комбікормової промисловості, частково мікробіологічної промисловості, громадського харчування, ряд інших підприємств.

Перероблюючи швидкопсувну сировину в транспортабельні продукти та продукти, які довго зберігаються, харчова промисловість, забезпечує можливість міжрайонного обміну та дає змогу подолати сезонність споживання сільськогосподарської сировини, яка швидко псується. Харчова промисловість покликана забезпечити продуктами спеціального призначення різний контингент населення країни (космонавти, підводники, альпіністи, хворі та ін.), виробити сировину для решти галузей народного господарства: спирт, сіль, крохмаль, технічні жири, рослинне масло, пух, сировину для медичних препаратів.

Основна мета харчової промисловості – постійно задовольняти попит та потреби населення у високоякісних продуктах широкого асортименту задля збалансованого раціону харчування.

Невід'ємною частиною науково-технічного прогресу в харчовій промисловості є підвищення якості та біологічної цінності продукції консервування. У наш час велика роль відводиться технологіям виробництва консервованих продуктів, зокрема соусів та маринадів, які ґрунтуються практично на всіх фундаментальних науках.

Розробка нових рецептур консервованих соусів та маринадів покликана полегшити роботу професіоналів, покращити смакові властивості, поживність і естетичну цінність харчових страв.