

**Відокремлений структурний підрозділ  
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»**

**Відділення харчових технологій та сфери обслуговування  
Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму**

**ЗВІТ З ВИРОБНИЧОЇ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ**

Здобувач вищої освіти	Харьков Максим Олегович
Курс	4 курс
Група	ТХБ-21
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Освітня програма	Ресторанні технології

## 1. Календарний графік проходження практики

№ з/ п	Назва робіт	Тижні проходження практики			Відмітки про виконання
		1	2	3	
1	1.1. Сучасний стан виробництва паштетів на вітчизняному та зарубіжному ринках 1.2. Технологічні особливості виробництва паштетів з м'ясної сировини	+			Виконано
2	2.1. Розробка удосконаленої рецептури та технології виробництва паштету 2.2. Підбір обладнання для виробництва паштету з курячої печінки з овочево-фруктовою сумішшю в умовах закладу ресторанного господарства		+		Виконано
3	Оформлення та захист звіту			+	Виконано

Керівник практики:  
к.т.н.



Костянтин СЕДИХ

## ВСТУП

Вступ.....	4
1.1 Сучасний стан виробництва паштетів на вітчизняному та зарубіжному ринках.....	5
1.2 Технологічні особливості виробництва паштетів з м'ясної сировини.....	7
2.1 Розробка удосконаленої рецептури та технології виробництва паштету....	9
2.2 Підбір обладнання для виробництва паштету з курячої печінки з овочево-фруктовою сумішшю в умовах закладу ресторанного господарства.....	14
Список використаних джерел.....	16

## ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанної справи вимагає не лише високої якості страв, а й орієнтації на здорове та функціональне харчування, що особливо актуально в контексті підвищення рівня харчової обізнаності споживачів. Одним із перспективних напрямів є удосконалення традиційних страв шляхом введення функціональних інгредієнтів, зокрема овочево-фруктової сировини, яка сприяє зниженню калорійності, підвищенню біологічної цінності та покращенню органолептичних характеристик. Одним із таких продуктів є паштет з курячої печінки – страва, що широко використовується в українських ресторанах, але потребує оновлення рецептури відповідно до сучасних вимог. Впровадження гарбузового та яблучного пюре в технологію паштету дозволяє створити інноваційний гастрономічний продукт із покращеним складом, смаковими властивостями та адаптацією до потреб різних груп споживачів, зокрема людей похилого віку або тих, хто дотримується збалансованого харчування.

Аналіз сучасного стану ринку паштетів свідчить про переважання стандартної продукції з високим вмістом жиру та обмеженим складом корисних речовин. У той же час зростає попит на страви з функціональними властивостями, особливо в сегменті ресторанного харчування. Використання гарбузового та яблучного пюре в рецептурі паштету дозволяє підвищити харчову цінність, зменшити жирність, поліпшити смак і аромат страви. Це обґрунтовує доцільність дослідження та актуальність теми як для науки, так і для практики закладів ресторанного господарства.

Мета роботи – удосконалити технологію виробництва паштету з курячої печінки шляхом часткового заміщення основної сировини овочево-фруктовими інгредієнтами для покращення харчової цінності, зниження калорійності та підвищення органолептичних властивостей.

## 1.1 Сучасний стан виробництва паштетів на вітчизняному та зарубіжному ринках

Паштети є традиційним м'ясним продуктом, що широко використовується як закуска або інгредієнт для бутербродів, канапе та салатів. Вони характеризуються ніжною пастоподібною консистенцією, однорідною текстурою, високою харчовою цінністю та тривалим терміном зберігання. У технології виробництва паштетів переважно використовуються субпродукти (печінка, серце, легені), м'ясо птиці або свинина, а також овочі, спеції, олії, прянощі, інколи вершки чи рослинні білкові компоненти.

Український ринок паштетів за останні роки демонструє стабільну динаміку зростання, з орієнтацією на доступність продукції та спрощення рецептур. У 2024 році, за даними Держстату, обсяги виробництва паштетів із м'ясної сировини та субпродуктів склали понад 14,2 тис. тонн, з чого близько 60 % становили виробни на основі печінки, зокрема курячої та телячої. Найбільш популярні серед споживачів – паштети зі звичайною текстурою, без шматочків, з класичним смаком. Продукція реалізується в жерстяних банках, полімерних оболонках, а також у фасованому вигляді у пластикових ємностях.

Основними виробниками м'ясних паштетів в Україні є ТОВ «Онісс» (ТМ «Онісс», ТМ «Сім'я», ТМ «Хуторок», ТМ «Маївка»), ООО «Гал-Євро-Контакт» (ТМ «Леополіс»), ТОВ «Фабрика Здорово», Компанія «ВБК-Трейд», ООО «Хаме УК Трейд», а також локальні виробники. Пропозиція включає паштети класичні, зі спеціями, з печінки індички, курятини, свинини, з грибами, сиром, морквою. Однак частка інноваційних, збагачених, дієтичних або функціональних паштетів поки що незначна.

На зарубіжному ринку, зокрема в ЄС, США, Канаді, активізувалося виробництво функціональних паштетів. У Франції традиційний паштет («rôté de foie») має статус гастрономічного символу і виготовляється переважно з гусячої або качинової печінки (foie gras), з додаванням вина, ягід, яблук, вершків або трюфелів. У Польщі поширені паштети з курячої або свинячої печінки з чорносливом, чіа,

морквою та іншими збагачувальними інгредієнтами. У Чехії спостерігається тренд на розширення асортименту паштетів для дитячого та геродієтичного харчування, які включають до рецептури овочі (гарбуз, броколі, шпинат), яблучне пюре, вівсяні чи рисові компоненти.

На ринку США особливого поширення набули паштети у категорії ready-to-eat – фасовані в одноразові контейнерні упаковки з термостійкого пластику. Часто вони містять рослинні замітники м'яса, що дозволяє пропонувати продукт для вегетаріанців і веганів. Виробники, такі як «Applegate», «Field Roast», використовують інноваційні підходи: білки з бобових, екстракти грибів, стабілізація текстури за допомогою натуральних волокон (целюлоза, камедь гуара).

У світовій практиці зростає використання технології су-від (sous-vide) для виготовлення паштетів. Це дозволяє досягати ніжної текстури, зберігати біологічну цінність термочутливих вітамінів та антиоксидантів. У складі таких паштетів зменшено вміст солі, штучних стабілізаторів та барвників.

Порівняльна характеристика вітчизняних та зарубіжних виробництв паштетів наведена в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Порівняльна характеристика вітчизняних та зарубіжних виробництв паштетів

Показник	Вітчизняне виробництво (Україна)	Зарубіжне виробництво (ЄС, США)
1	2	3
Основна сировина	Печінка куряча, свиняча, індича; субпродукти	Гусяча, качина, яловича печінка; альтернативні рослинні білки
Допоміжні інгредієнти	Жири тваринні або рослинні, спеції, іноді овочі	Овочеві, фруктові пюре, вершки, вино, трюфелі, натуральні волокна
Асортимент	Обмежений, переважно класичні варіанти	Розширений: паштети з ягідними добавками, горіхами, овочами, низькокалорійні, вегетаріанські
Категорії споживачів	Масовий споживач, обмежено – дитяче та геродієтичне харчування	Широка сегментація: діти, спортсмени, літні люди, вегани, алергени-чутливі споживачі
Упаковка	Жерстяні банки, полімерні тубуси, пластикові контейнери	Індивідуальні контейнери, вакуумна упаковка, порційна упаковка для RTE-продуктів
Сучасні технології	Традиційне варіння, стерилізація	Sous-vide, low-fat emulsion, ферментація, текстурування білка, «чиста етикетка»

Функціональність/ збагачення	Майже відсутня	Функціональні паштети з пробіотиками, харчовими волокнами, мікроелементами
Ціновий сегмент	Економ/середній	Середній/преміум
Екологічний акцент	Переважно відсутній	Акцент на органічність, без глютену, без ГМО, без барвників, есо-friendly упаковка

Аналіз даних європейських виробників свідчить про значне домінування класичних м'ясних паштетів (38 %), проте спостерігається виражена тенденція до зростання частки функціональних продуктів: овочево-фруктових (22 %), низькокалорійних/дієтичних (17 %), збагачених злаками (13 %) та вегетаріанських варіантів (10 %). Це підтверджує переорієнтацію харчової промисловості ЄС на здорове й збалансоване харчування.

Для порівняння, український ринок демонструє значно вужчий асортимент. Переважна частина продукції представлена традиційними м'ясними паштетами (близько 75 %), у той час як частка овочево-фруктових, дієтичних та вегетаріанських варіантів не перевищує 25 % сумарно (рисунок 1.2). Це свідчить про значний потенціал розвитку сегменту функціональних паштетів.

## 1.2 Технологічні особливості виробництва паштетів з м'ясної сировини

Паштети – це м'ясні або комбіновані пастоподібні продукти, що характеризуються ніжною текстурою, повноцінним білковим складом і високою засвоюваністю. Їх виробляють на основі м'ясної сировини, печінки, жиру, овочів, спецій та, за необхідності, функціональних добавок. Залежно від виду продукції (консервована чи охолоджена), відрізняється й технологічна схема виробництва – консерви проходять стерилізацію, а кулінарні вироби підлягають охолодженню та зберігаються короткий термін.

Технологічний процес виготовлення паштетів включає такі основні етапи: первинну підготовку сировини, теплову обробку, подрібнення до пастоподібного стану, змішування з жиром, спеціями й іншими інгредієнтами, фасування та остаточну обробку (стерилізацію або охолодження). Основне завдання технолога –

забезпечити однорідну консистенцію, м'яку текстуру та збалансований смак за мінімальної втрати поживних речовин.

Одним із ключових інгредієнтів є куряча печінка, яка становить основу білково-жирової фази паштету. Вона має високу біологічну цінність, містить вітаміни А, В12, фолієву кислоту, залізо та добре емульгує жири, забезпечуючи пластичність маси. Її теплова обробка має бути помірною (до 100–105 °С), щоб зберегти делікатну структуру тканин і уникнути гіркоти, характерної для перегрітої печінки.

М'ясо птиці (варене або обсмажене) використовується як структурна основа, що додає продукту щільності й забезпечує повноцінний білковий профіль. Його використовують переважно у подрібненому вигляді (через м'ясорубку або кутер), іноді разом із бульйоном для підвищення соковитості.

Овочі (переважно цибуля, морква, гарбуз, кабачки) слугують природними наповнювачами, надають паштету природного солодкуватого присмаку, підвищують уміст харчових волокон, покращують колір та аромат. Їх попередньо обсмажують або бланшують, що активує природні ферменти та покращує ароматичний профіль готового продукту.

Особливу роль у сучасному виробництві відіграють фруктово-овочеві компоненти, такі як яблучне пюре, гарбуз, буряк або чорнослив. Вони сприяють зниженню калорійності, підвищенню антиоксидантної активності й дозволяють створити більш гармонійний смаковий баланс – солодкаво-фруктовий післясмак особливо цінується в геродієтичних паштетах.

Жир (тваринний або рослинний) у структурі паштету забезпечує пластичність, соковитість і повноту смаку. Заміна тваринного жиру на рослинні олії холодного віджиму (зокрема гарбузову або лляну) дозволяє підвищити вміст ненасичених жирних кислот та адаптувати продукт до вимог здорового харчування.

Функціональні добавки – харчові волокна, білкові гідролізати, знежирене молоко, глютен, соєвий або вівсяний білок – застосовують для стабілізації текстури, емульгування жиру та покращення структури, особливо при створенні паштетів з пониженим вмістом тваринних компонентів.

Усі компоненти змішуються в гомогенізаторі або вакуумному кутері до пастоподібного стану. Температурний контроль та тривалість змішування є критичними для збереження консистенції та смаку. Готовий продукт фасується в контейнери з харчового пластику або жерсті й піддається остаточній обробці: стерилізації при 115–120 °С (консерви) або охолодженню до +2 ... +4 °С (кулінарна група).

Аналіз технологічних особливостей виробництва паштетів показав, що традиційна рецептура паштетів базується на м'ясній сировині, печінці, тваринних жирах, спеціях та овочевих компонентах. Однак перспективними є підходи до використання фруктово-овочевої сировини, що дозволяє створювати продукт із покращеними органолептичними властивостями та підвищеною біологічною цінністю.

## 2.1 Розробка удосконаленої рецептури та технології виробництва паштету

На основі результатів попередніх етапів дослідження було визначено оптимальну рецептурну композицію паштету з курячої печінки з частковим заміщенням печінкової сировини овочево-фруктовою сумішшю на основі яблучного та гарбузового пюре. Найбільш збалансованим за органолептичними, нутрієнтними та гастрономічними характеристиками виявився зразок №2, в якому 20 % печінки було замінено натуральними пюре.

Остаточна рецептура вдосконаленого паштету подана в таблиці 2.6, а технологічна схема виробництва – на рисунку 2.2. До складу рецептури також включено трюфельну олію як ароматичну добавку, що підкреслює преміальний характер продукту, та збалансовану суміш прянощів.

Таблиця 2.6 – Рецептура паштету з овочево-фруктовою композицією

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Куряча печінка	640	480
Шпик	150	150
Масло вершкове	100	100
Яблучне пюре	100	100
Пюре гарбузове	100	100

Цибуля ріпчаста	100	58
Морква	90	50
Яйця курячі	1 шт.	40
Молоко або бульйон	50	50
Трюфельна олія	15	15
Суміш прянощів	5	5
Разом	-	1000

Під час розробки технологічної схеми (рисунок 2.2) було враховано необхідність мінімізації втрат біологічно активних речовин під час теплової обробки та збереження аромату делікатесної олії. Пюре вносяться після попереднього обсмаження овочів та перемелювання основної маси, а трюфельна олія і прянощі – на завершальному етапі перемішування, безпосередньо перед формуванням й охолодженням.

#### Технологія приготування паштету з курячої печінки з овочево-фруктовою композицією

На першому етапі здійснюється підготовка сировини. Курячу печінку ретельно промивають холодною водою, видаляють сполучну тканину, жовчні протоки та плівки. Шпик нарізають кубиками розміром 1–2 см. Цибулю ріпчасту та моркву очищують, миють і подрібнюють. Яйця обробляють у 1% розчині соди або марганцю, після чого відділяють шкаралупу. Яблучне та гарбузове пюре, вершкове масло, трюфельну олію, молоко (або бульйон), а також суміш прянощів відмірюють у кількості, зазначеній у рецептурі.

На другому етапі проводиться термічна обробка окремих компонентів. Шпик обсмажується на сухій поверхні сковороди або у жаровій шафі при температурі 160–170 °С протягом 6–8 хвилин, до напівпрозорого стану. Курячу печінку обсмажують окремо на частині жиру, отриманого зі шпику, протягом 5–7 хвилин при 170–180 °С, не допускаючи пересмажування (внутрішня температура не повинна перевищувати 72–75 °С). Цибулю та моркву пасерують у 1/3 частині вершкового масла при температурі 120–130 °С протягом 6–8 хвилин, до напівм'якості.

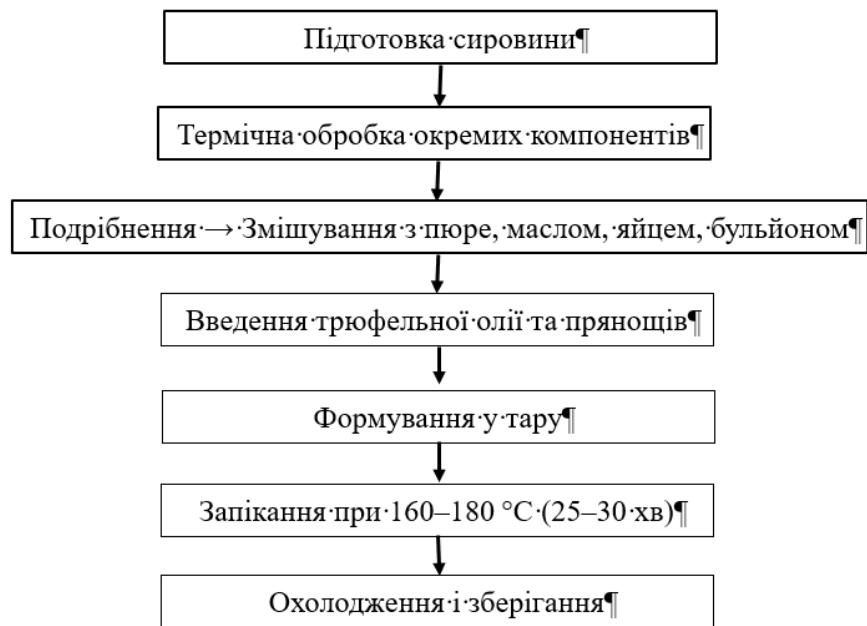


Рисунок 2.2 – Технологічна схема приготування паштету з овочево-фруктовою композицією

Далі всі компоненти (печінка, шпик, обсмажені овочі) подрібнюються через м'ясорубку або кутер двічі – спочатку через решітку з отворами 5 мм, потім – 3 мм. Додають попередньо відварені та охолоджені яйця, молоко або бульйон, гарбузове та яблучне пюре, сіль, частину вершкового масла. Отриману масу перемішують до однорідності протягом 3–4 хвилин у вакуумному або лопатовому мішалці.

Після цього у паштетну масу вводять трюфельну олію та суміш прянощів, перемішують ще протягом 1–2 хвилин до рівномірного розподілу. Готову паштетну масу розфасовують у силіконові або металеві форми, попередньо змащені маслом.

Формовану продукцію піддають запіканню у жаровій шафі або конвекційній печі при температурі 160–180 °С протягом 25–30 хвилин до досягнення внутрішньої температури не нижче 75 °С. За 5–7 хвилин до завершення термічної обробки поверхню за бажанням можна змастити сумішшю яйця та масла для утворення блискучої скоринки.

Після завершення запікання вироби охолоджують у холодному приміщенні або холодильній камері до температури 2–4 °С, дотримуючись правил товарного сусідства. Тривалість охолодження становить не менше 1,5–2 годин. Зберігають готову продукцію не більше 72 годин при температурі 0...+4 °С.

Якість удосконаленого паштету з курячої печінки з овочево-фруктовою композицією оцінюється відповідно до сукупності органолептичних, фізико-хімічних та санітарно-гігієнічних показників, які повинні відповідати діючим вимогам ДСТУ 4427:2005 «Паштети м'ясні. Загальні технічні умови», а також внутрішнім критеріям, розробленим для даного виду інноваційної продукції гастрономічного сегмента. Органолептичні показники удосконаленого паштету наведено в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7 – Органолептичні показники

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідна маса пастоподібної консистенції, без грудочок і сторонніх включень, допускається рівномірна структура з мікрочастинками овочів. Поверхня злегка блискуча, без тріщин.
Колір	Від світло-коричневого до темно-бежевого, з рівномірним відтінком. Легка жовтуватість можлива через наявність гарбузового пюре.
Запах	Виражений аромат курячої печінки, з нотами обсмажених овочів і легкою пряною композицією, трюфельна олія – делікатний акцент.
Смак	Насичений, з гармонійним поєднанням печінки, овочів і спецій. Без сторонніх присмаків, із легкою солодкуватістю яблучного пюре.
Консистенція	Однорідна, пластична, добре розмазується ножом. Не повинна бути водянистою або надто сухою.

*Джерело: складено автором*

Для розрахунку харчової та енергетичної цінності паштету з курячої печінки за традиційною рецептурою та удосконаленого зразка, до складу якого введено овочево-фруктову композицію, використано розрахунковий метод на основі середніх довідкових даних про хімічний склад сировини, що входить до рецептури.

Метою порівняння є визначення впливу заміщення частини печінки на показники нутрієнтного складу, біологічної цінності та калорійності страви. Результати розрахунку наведено в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8 – Порівняльна характеристика харчової та енергетичної цінності паштету традиційного та удосконаленого, на 100 г

Показник	Традиційний паштет	Удосконалений паштет
Білки, г	11,8	10,4
Жири, г	20,6	16,1

Вуглеводи, г	3,2	5,4
Харчові волокна, мг	150	240
β-каротин, мг	0,0	1,4
Вітамін С, мг	1,0	5,9
Енергетична цінність, ккал	239,4	213,7

Графічне зображення харчової та енергетичної цінності паштетів наведено на рисунках 2.3 та 2.4.

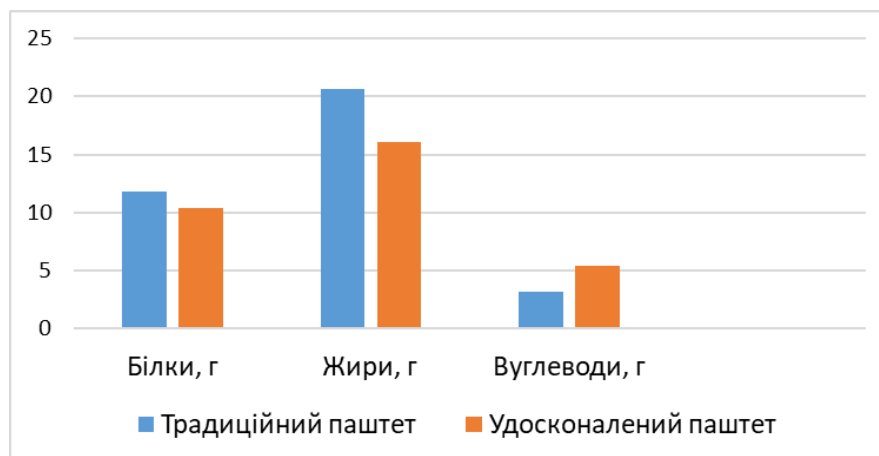


Рисунок 2.3 – Харчова цінність удосконаленого та традиційного паштетів (г/100 г продукту)

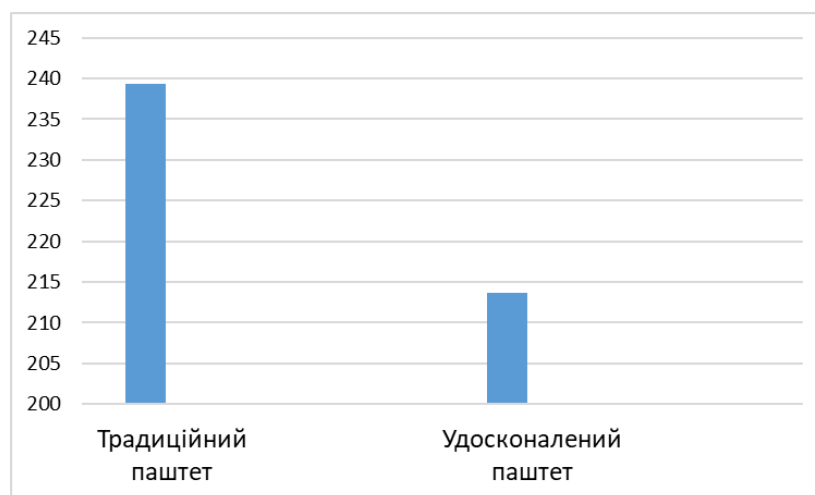


Рисунок 2.4 – Енергетична цінність паштетів (ккал/100 г продукту)

Аналіз результатів порівняння демонструє чіткі переваги удосконаленої рецептури над традиційною: зниження калорійності на 25,7 ккал/100 г досягнуто завдяки зменшенню частки тваринного жиру в рецептурі та введенню пюре з

гарбуза й яблук. Це є важливим чинником для формування страв з покращеними дієтичними властивостями; покращене співвідношення Б:Ж:В (1:1,55:0,52 проти 1:1,75:0,27) свідчить про наближення до формули збалансованого харчування та оптимізації енергетичного обміну; значне підвищення функціональної цінності продукту забезпечено за рахунок природних джерел харчових волокон (на 60 % більше),  $\beta$ -каротину (антиоксидант) та вітаміну С, який підвищує імунобіологічні властивості організму. Незважаючи на помірне зниження вмісту білка, удосконалений паштет зберігає високу поживну цінність, залишаючись джерелом легкозасвоюваного білка тваринного походження, доповненого рослинними компонентами.

Таким чином, удосконалений паштет з овочево-фруктовою сумішшю може бути охарактеризований як продукт зниженої калорійності з функціональними властивостями, що задовольняє потреби споживачів, орієнтованих на гастрономічну новизну та збалансоване харчування. Страва може бути рекомендована для впровадження в асортимент продукції закладів ресторанного господарства.

## 2.2 Підбір обладнання для виробництва паштету з курячої печінки з овочево-фруктовою сумішшю в умовах закладу ресторанного господарства

Виробництво паштету з курячої печінки з додаванням пюре гарбуза та яблук у ресторані передбачає щоденне виготовлення обмежених партій страв, із забезпеченням стабільної якості, дотриманням санітарних норм і максимальним збереженням функціональних компонентів сировини.

Підбір обладнання (табл. 2.10) здійснювався з урахуванням таких критеріїв:

- компактність і багатофункціональність;
- відповідність санітарно-гігієнічним вимогам;
- мінімізація втрат біологічно активних речовин (каротиноїдів, вітаміну С);
- адаптація до обсягів ресторанного виробництва середньої потужності.

Усі одиниці обладнання є базовими для кухонь середньої потужності, мають

невеликі габарити. Матеріали виготовлення (нержавіюча сталь, харчовий пластик) забезпечують гігієнічність процесу, а багатофункціональність дозволяє використовувати їх і для інших страв.

Особливу увагу необхідно приділити етапу обсмажування – температура не повинна перевищувати 180 °С, щоб зберегти текстуру печінки та уникнути утворення шкідливих сполук. Пюре з гарбуза та яблук, трюфельна олія та прянощі вносяться вже після термообробки, що дозволяє зберегти смакову та функціональну цінність добавок.

Таблиця 2.10 – Обладнання для приготування паштету з овочево-фруктовою композицією

№	Найменування обладнання	Модель / тип	Призначення	Основні характеристики
1	Овочемийна ванна	ВО-1	Миття овочів, яблук, печінки	Об'єм – 40 л; зливний кран
2	Дошки полімерні з ножами	Набір НАССР	Очищення і нарізання сировини	Колірна індикація; антисептик
3	Пательня з антипригарним покриттям	GIPFEL або Hendi	Обсмажування печінки, цибулі, моркви	Діаметр – 32 см; для індукції/газу
4	Настільний кутер	Sirman C6 або Bartscher	Подрібнення обсмаженої маси до пастоподібного стану	Об'єм чаші – 6 л; Потужність – 1,2 кВт
5	Планетарний міксер	ECO Mix B10	Перемішування паштетної маси з пюре і прянощами	Об'єм – 10 л; 3 швидкості
6	Конвекційна піч	UNOX LineMiss Arianna	Запікання паштету у формах	Температура – до 260 °С; до 3 дека
7	Холодильна шафа	RILLING GNM-600 TN	Зберігання готової продукції при 0...+4 °С	Об'єм – 600 л; Темп. режим –0...+8 °С
8	Ваги настільні електронні	CAS SW-5	Дозування маси перед запіканням	Межа зважування – 5 кг; Точність – 1 г

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Кондрацький, С. (2025). СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ В УКРАЇНІ. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (1 (15), 16-21. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(15\).2025.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.3)
2. Конспект лекцій з дисципліни «Етнічна кулінарія» для студентів, які за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / А.В. Жмудь. Одеса: МГУ, 2024. 116 с.
3. Аналіз ринку м'ясних консервів і паштетів в Україні. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasnyh-konservov-i-pashtetov-v-ukraine-2018-god>
4. Лисенко, С. М. Технологічні аспекти виробництва печінкових паштетів / С. М. Лисенко // Харчова промисловість. 2022. № 3. С. 34–39.
5. Savchuk, N. Nutritional value and sensory characteristics of poultry liver pâtés / N. Savchuk, I. Tarasyuk // Food Science and Technology. 2023. Vol. 47(2). P. 92–98.
6. Технологія переробки м'яса : навч. посіб. / В. А. Коваленко. Харків : ХДУХТ, 2021. 176 с.
7. Рогова, Л. В. Використання овочевої сировини у виробництві паштетів / Л. В. Рогова // Технологія і якість харчових продуктів. 2023. № 2. С. 20–26.
8. Польова, І. І. Функціональні продукти на основі курячої печінки та гарбуза / І. І. Польова // Наукові горизонти. 2022. № 6(40). С. 112–117.
9. Ярова, Т. О. Технологія м'ясних продуктів : підручник / Т. О. Ярова. Київ : Ліра-К, 2020. 292 с.
10. Dudek, M. The role of fruits and vegetables in poultry pâté formulation / M. Dudek // Journal of Culinary Science & Technology. 2022. Vol. 20(4). P. 315–322.
11. Савенко, Н. В. Використання гарбузової олії у м'ясопереробній промисловості / Н. В. Савенко // Продовольча індустрія. 2021. № 4. С. 42–46.
12. Ziółkowska, A. Technological determinants of liver pâté production / A. Ziółkowska // Journal of Food Processing and Preservation. 2022. Vol. 46(11). P. e16803.

13. Технологічний регламент виробництва м'ясних паштетів : ДСТУ 4435:2005. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 15 с.
14. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
15. Яворська Л. І., Кузьмінська Л. М., Кочеткова О. М. Використання харчових добавок у технології м'ясних та м'ясомістких продуктів. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2018. Т. 24, № 3. С. 137–144.
16. Мельниченко А. І., Лагода В. І., Циганок Н. В. Технологія м'ясних та м'ясомістких продуктів. Харків: ХДУХТ, 2017. 312 с.
17. Салюк І. М., Бондаренко А. П. Аналіз асортименту та характеристика споживчих властивостей паштетів на українському ринку. Харчова промисловість. 2021. № 24. С. 67–72.
18. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. №16. С. 71-76.
19. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. Київ: АСК, 2007. 848 с.
20. Бондаренко Ю. П., Головка О. М., Іваненко С. В. Використання фруктових пюре у технології м'ясних та м'ясомістких продуктів. Продовольчі ресурси. 2020. № 14. С. 122–127.
21. Герасименко Н. А., Поліщук О. М., Литвиненко А. Ю. Технологічні особливості використання гарбузового пюре у харчових продуктах. Харчова промисловість. 2019. № 27. С. 95–100.
22. Родіонов С. О., Воробей В. В. Особливості застосування трюфельної олії у технологіях ресторанних страв. Індустрія харчування та ресторанного господарства. 2020. № 2. С. 45–50.
23. Чугай Г. В., Кузнецова О. В., Бараннік В. Г. Технологічні аспекти застосування прянощів та спецій у м'ясних продуктах. Наукові праці ОНАХТ. 2019.

№ 2(70). С. 128–132.

24. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2020 р. 479 с.

25. Химический состав пищевых продуктов: Справочник [Текст] / Под ред. И.М. Скурихина, В. А. Тутельяна. М. : ДеЛипринт, 2002.

26. Каталог обладнання. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.foodtech.com.ua>.