

ПРОДУКТОВАЯ ПЛАТФОРМА ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОТОВЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ

Азарёнок Н.Ю.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В работе определена номенклатура потребительских свойств блюд и изделий, дана товароведная классификация, изучены потребительские свойства блюд и изделий специализированного назначения для питания детей дошкольного и школьного возраста. На основании полученной информации разработаны товароведные паспорта качества на данную продукцию.

В паспортах качества систематизированы данные о показателях потребительских свойств блюд и изделий: показатели назначения – классификационного, функционального, социального; показатели надежности – срок хранения, срок годности, условия хранения; показатели эргономические – органолептические, физико-химические, антропометрические.

При формировании продуктовой платформы – полуфабрикаты готовых кулинарных изделий из мяса птицы, говядины, рыбы в качестве ключевых признаков классификации рассматривали вид сырья, способ технологической обработки, назначение блюда (сегмент потребителей).

В данной продуктовой платформе рубленые полуфабрикаты могут позиционироваться как продукты специализированного назначения – для питания детей дошкольного и школьного возраста, диетического профилактического питания. Это связано с тем, что данные блюда и изделия характеризуются высоким содержанием белка и низким содержанием жира в среднем соответственно – 23,6 г и 1,9 г из мяса птицы на 100 г продукта; 26 г и 12-15 г из говядины на 100 г продукта. Калорийность продукта колеблется в интервале 98-250 ккал на 100 г. продукта. Белки мяса птицы, говядины легко усваиваются и включают в себя, все необходимые аминокислоты в достаточном количестве для здоровья.

В сформированной продуктовой платформе полуфабрикаты рыбные также могут позиционироваться как продукты специализированного назначения – для питания детей дошкольного и школьного возраста. Блюда и изделия характеризуются высоким содержанием белка и низким содержанием жира, в среднем соответственно – 16-20 г и 6-7 на 100 г продукта. Калорийность продукта колеблется в интервале 138-225 ккал.

Повышение потребительской ценности блюд из мяса птицы, говядины и рыбы возможно за счет использования при их приготовлении пароконвективных аппаратов, что обусловлено более щадящими условиями тепловой обработки и сокращением времени приготовления.

Результатом проведенного сбора и анализа информации является база данных по продуктовой платформе блюд и изделий специализированного назначения, которая может использоваться в учебных и научных целях.