

СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»

УДК 641.56

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР БЛЮД СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Сивенкова Н.О., Проташик А.А.

Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,

Пискун Т.И., к.т.н., доцент

Могилёвский государственный университет продовольствия

г. Могилёв, Республика Беларусь

Одним из факторов, определяющим здоровье человека, является питание. Рациональное питание способствует поддержанию организма в оптимальном физиологическом состоянии, способствует сохранению высокой работоспособности, увеличению полноценной продолжительности жизни.

Важное место в реализации задач по организации питания различных континентов питающихся имеет специализированное питание. Оно рассматривается как средство лечебно-профилактического воздействия на организм, которое способствует сохранению здоровья. При правильной организации питания, включающий знание о влиянии пищи на состояние здоровья, удастся значительно снизить общую заболеваемость, повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным факторам внешней среды.

При разработке и создании блюд специализированного назначения нами учитывается химический состав используемых компонентов рецептур и их пищевая ценность.

Задачей проводимых исследований является разработка технологии рецептур блюд для больных с артериальной гипертензией. При этом заболевании необходимо включать в пищу продукты, богатые кальцием, магнием, калием. Особенное значение имеет калий, который способствует усилению сократительной функции миокарда, особенно при сопутствующей недостаточности кровообращения. При относительно низком содержании натрия наиболее богаты калием фрукты, овощи, ягоды, порошок какао, говядина и другие. Магний усиливает тормозные процессы в коре головного мозга, уменьшает спазм гладкой мускулатуры сосудов и тем самым снижает артериальное давление. Магнием богаты: фасоль, горох, соя, зеленый горошек, изюм, инжир, финики, сушеные абрикосы и другие.

На основании этого нами разработаны технологии и рецептуры блюд: «Салат «Осенний с горошком»», «Суп овощной с гречневой крупой», «Рулетики куриные с клюквой и ананасом», «Творожное печенье с яблоками и бананом», «Десерт из свекольного желе», «Напиток «Здоровье». Определены пищевая и энергетическая ценность разработанных блюд, рассчитан интегральный скор.

Так, например, исследование нового изделия «Творожное печенье с яблоками и бананом», показало, что употребление в пищу позволит удовлетворить суточную потребность организма в калии на 5,4 %, магнии на 7,7 %, кальции на 7,5 %.

При разработке нового блюда «Рулетики куриные с клюквой и ананасом» использование в составе рецептуры клюквы, ананаса, куркумы позволило получить блюдо повышенной биологической ценности за счет обогащения его калием, фосфором, магнием, что способствует снижению артериального давления. Употребление данного блюда в пищу позволит удовлетворить суточную потребность организма в калии на 10,1%, магнии – на 6,5%, кальции – на 3%, фосфором – на 16,1%.

Разработанные нами технологии и рецептуры блюд внедрены в производство.