

### СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»

УДК 641.5

#### ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БОТВЫ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Кубар Д.А.

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

Мацикова О.В., к.т.н., доцент

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Морковь и свекла являются важнейшими источниками витаминов, минеральных солей, балластных веществ, необходимых для нормального функционирования организма человека. Однако весной, даже при соблюдении рекомендуемых параметров микроклимата при хранении, корнеплоды не отличаются высоким качеством, как с технологической точки зрения, так и с пищевой. Решением данной проблемы может быть использование весной корнеплодов для выгонки ботвы.

Целью исследований явилось изучение химического состава ботвы свеклы, моркови и разработка технологий производства кулинарной продукции с их использованием.

В результате исследований установлено, что молодая ботва моркови и свеклы является ценным продуктом, доказательством тому служит сравнительная таблица химического состава свеклы, моркови и их ботвы.

Таблица 1 – Химический состав свеклы, моркови и их листьев на 100 г съедобной части

Вид продукта	Содержание основных пищевых веществ, г				Содержание витаминов, мг		
	Вода	Белок	Клетчатка	Минеральные вещества	Каротин	С	В <sub>6</sub>
Свекла	86,5	1,5	0,9	1,0	0,01	10,0	0,07
Ботва свеклы	89,0	2,4	1,6	2,0	7,5	63,0	-
Морковь	88,5	1,3	1,2	1,0	9,0	5,0	0,13
Ботва моркови	81,2	3,4	2,4	2,8	8,3	76,0	-

Как видим, из данных таблицы 1, в ботве свеклы и моркови содержится значительно больше витаминов, нежели в их корнеплодах. Так, если витамина С в корнеплоде моркови содержится всего 5 %, то в листьях его содержание достигает 76 % на 100 г съедобной части, что почти в 25 раз больше. В свекле содержание каротина составляет всего 0,01 %, тогда как в листьях — 7,5 %.

Полученные данные свидетельствуют, о том, что ботва свеклы и моркови является ценным источником витаминов и минеральных веществ, однако, практически не используется при приготовлении кулинарной продукции.

По результатам исследований разработаны рецептуры и технологии производства салатов с использованием ботвы моркови и свеклы, а также пирога «Магия вкуса» и морковной похлебки.

Рассчитана пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции, изготовленной по разработанным технологиям. Разработанные рецептуры и технологии апробированы в производственных условиях и разработаны технические нормативные правовые акты, предоставляющие возможность изготовления данных блюд на любом объекте общественного питания.