

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ  
МЯСНЫХ И РЫБНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ОБРАБОТАННЫХ ПАРОКОНВЕКТИВНЫМ СПОСОБОМ**

**Клюка Е.В., Догман В.Р.**

**Научные руководители – Масанский С.Л., к.т.н., доцент;**

**Азарёнок Н.Ю., ассистент**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Республика Беларусь**

Для определения количественного содержания минеральных веществ (магний, калий, кальций, медь, железо, цинк), витаминов (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР), общего белка и жира были выбраны такие блюда, как котлеты жареные и паровые из рыбы, мяса, тефтели рыбные и мясные. Полученные данные представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Химический состав кулинарных изделий, обработанных пароконвективным способом

Наименование блюда	Минеральные вещества, мг/кг						Витамины, мг/100 г			Белки, г
	Магний	Калий	Кальций	Медь	Железо	Цинк	В1	В2	РР	
Котлеты жареные из рыбы	58,8	3010	208	0,52	3,3	5,56	0,07	0,14	1,9	16,2
из мяса	48,6	3395	126	1,09	18,44	126	0,1	0,15	4,1	21,4
Котлеты паровые из рыбы	67,9	2803	326	0,8	5,11	5,25	0,08	0,12	2,0	25
из мяса	58,8	2760	258	1,06	28,9	258	0,11	0,17	4,3	25,2
Тефтели рыбные	53,1	2926	215	0,52	4,13	3,88	0,1	0,16	2,1	10,2
мясные	47,5	2276	154	0,77	23,54	154	0,07	0,14	8,1	17,2

Сохраняемость исследуемых минеральных веществ при приготовлении кулинарных изделий практически не зависит от способа тепловой обработки. Однако потери калия и меди в кулинарных изделиях, обработанных пароконвективным способом, ниже в 1,2-2 раза по сравнению с традиционной тепловой обработкой. Также отмечена более высокая сохраняемость витаминов при пароконвективной обработке кулинарных изделий – в 1,5-2 раза.

Использование пароконвективного способа тепловой обработки уменьшает потери количественного содержания общего белка котлет жареных из рыбы на 25%; потери общего белка котлет жареных из мяса снизились на 30%; котлет паровых из рыбы и мяса – на 75%; тефтелей рыбных, мясных потери сократились на 10-20%; суфле из говядины и рыбы потери снизились на 30%. Сохраняемость сухих веществ увеличилась в данных исследованиях в среднем на 10-15%. Общие потери энергетической ценности сокращаются на 10-15%.

Таким образом, результаты проведенных исследований подтвердили, что при использовании пароконвекционного оборудования существенно улучшаются потребительские характеристики блюд и кулинарных изделий в сравнении с традиционным способом их тепловой обработки.