

Секция 3. Технология продукции общественного питания

морковного и тыквенного пюре в соусах существенно увеличивается содержание клетчатки, бета-каротина, витамина РР. Из микро- и макроэлементов максимальное количество натрия и калия содержится в свекольной добавке, кальция больше в смородине, а по содержанию магния и фтора лидирует морковь. Для исследуемых соусов разработаны проекты технических условий и технологических инструкций.

Также рекомендуется применять плодоовощные пюре в рецептурах различных кулинарных блюд, что существенно повысит их пищевую ценность при незначительном увеличении цены изделия. Кроме того, можно говорить о том, что повышение экономической и пищевой целесообразности может быть достигнуто при внесении комплексных плодоовощных компонентов.

УДК 664.942, 664.887

ИЗМЕНЕНИЕ ОБЩЕЙ КИСЛОТНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ МЯСНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В УСЛОВИЯХ БЛИЗКОРИОСКОПИЧЕСКОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Т.М. Рыбакова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Количественная и качественная полноценность питания предопределяет степень реализации наследственной программы физического развития, работоспособность и производительность труда, выносливость к негативным факторам окружающей среды, включая стрессы, вредные факторы производства, погодно-климатические влияния. Особенно проблема рационального и полноценного питания важна сейчас, когда сложившиеся экономико-демографические особенности развития нашей страны ведут к ускорению ритма жизни, что не может не сказаться на возможностях любого организма.

С целью расширения ассортимента и повышения конкурентоспособности пищевых продуктов эффективным и целесообразным является производство охлажденной обеденной продукции.

Авторами изучалась возможность длительного хранения мясных рубленых изделий с соусом при близкериоскопических температурах (0...-1°C). Объектами исследования являлась готовая кулинарная продукция: тефтели, приготовленные по традиционной технологии, а также тефтели, приготовленные с соусами повышенной биологической ценности.

Общая кислотность является одним из показателей качества кулинарных изделий и характеризует степень их свежести. Данный метод позволяет контролировать накопление свободных кислот в продуктах. При изучении изменения общей кислотности тефтелей с соусами были получены данные, приведенные в таблице.

Общая кислотность, °Т	Срок хранения, сутки						
	0	5	10	15	20	25	30
Тефтели с соусом красным основным	3,03	2,83	2,88	3,83	4,08	5,00	5,78
Тефтели с соусом красным с белокочанной капустой	3,63	2,71	3,00	4,00	4,25	4,63	7,45
Тефтели с соусом красным с кабачком	3,53	2,63	2,7	3,5	4,25	4,75	6,28

Как показывают полученные данные, общая кислотность тефтелей с соусами незначительно уменьшается на 5-ые сутки, а затем постепенно возрастает и достигает своего максимального значения к концу срока хранения, но остается в пределах норм, предъявляемых к этому показателю. Увеличение показателя общей кислотности может являться следствием накопления в блюде молочной кислоты (вследствие расщепления гликогена) и свободных жирных кислот (образуются как в результате гидролитического расщепления жиров, так и в результате ферментативного распада фосфатидов). Выявлено, что при хранении мясных блюд в переохлажденном состоянии величина общей кислотности увеличивается незначительно в течение 25 суток.

Результаты исследований свидетельствуют о возможности длительного хранения кулинарной продукции в условиях переохлаждения.

УДК 641.8.002.35

ИССЛЕДОВАНИЕ МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИНЕРАЛЬНОЙ ДОБАВКИ «ДОПИНАТ»

О. В. Сидорова, Е. Н. Бельская

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

При создании мясных продуктов для детского питания должен учитываться такой фактор, как обеспечение детского организма пищевыми веществами в соответствии с его физиологическими потребностями. Минералы, наряду с белками, жирами, углеводами и витаминами, являются важными элементами питания. Дефицит минералов снижает сопротивляемость организма к различным заболеваниям, усиливает отрицательное воздействие неблагоприятных экологических условий, препятствует формированию здорового поколения. Наиболее эффективный путь обеспечения организма человека минералами – обогащение ими продуктов. Сущность проведенного эксперимента заключается в выявлении возможности обогащения мясных рубленых полуфабрикатов минеральной добавкой «Допинат», производимой в республике, которая является природным продуктом с естественным соотношением кальция и фосфора, что позволяет эффективно корректировать минеральный состав блюд и кулинарных изделий.

Техника и технология пищевых производств