

Секция 3. Технология продукции общественного питания

целью обогащения традиционного блюда «Перец фаршированный» белками животного происхождения и особенно гемовым железом фарш заменили на полуфабрикат «Фрикадельки любительские».

Для приготовления предлагаемого блюда у стручков перца срезают плодоножки с частью мякоти, удаляют семена, оболочку перца бланшируют. Подготовленные таким образом, остывшие стручки перца наполняют фаршем из полуфабриката «Фрикадельки любительские» с добавлением риса и измельченного, обжаренного лука. Наполненный перец укладывают в один ряд на противень, поливают соусом и запекают. Отпускают с соусом.

Приводим рецептуру «Перец фаршированный любительский»

Наименование компонентов	Количество, г	
	Брутто	Нетто
Перец болгарский	160	120
Рис	11	30
Полуфабрикат «Фрикадельки любительские»	40	40
Лук репчатый	24\20	10
Жир	10	10
Масса фарша	-	80
Масса перца фаршированного (полуфабрикат)	-	200
Соус №№ 861, 863, 864	-	75
Выход	-	220

УДК 612.392.64

**РАСТЕНИЯ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЙОДА, ПРОИЗРАСТАЮЩИЕ
НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

З.В. Василенко, Е.А. Трилинская, Н.А. Могилевчик

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

В настоящее время уделяется большое внимание профилактике йодной недостаточности у населения, так как йод является одним из важнейших микроэлементов, без которых невозможно нормальное функционирование человеческого организма. Недостаток потребления йода приводит к возникновению заболеваний, связанных с его дефицитом. В связи с этим особую актуальность приобретает поиск источников йода.

По разработанному на кафедре «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов» методу проводились исследования по подбору растительного сырья, произрастающего на территории Республики Беларусь, с повышенным содержанием йода. Данные исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1- Содержание йода в продуктах растительного происхождения

Наименование продукта	Содержание йода, мг% на сухое вещество
Морская капуста маринованная	245,3
Ряска	152,3
Клюква болотная	73,2
Бузина черная	60,6
Рябина черноплодная	52,6
Рябина красноплодная	34,8
Смородина черная	31,7

Анализ данных, представленных в таблице 1 показывает, что самое высокое содержание йода в морской капусте маринованной, но следует отметить, что и среди исследованных растений есть лидеры по содержанию йода: клюква болотная, бузина черная, рябина черноплодная. Для удовлетворения суточной потребности в йоде, которая составляет 100-150мкг, достаточно 1,5-2,0г ягод ежедневно включать в рацион питания.

Таким образом, проведенные исследования позволяют сделать вывод, что существуют растения, доступные для использования в нашем регионе и способные накапливать в своих клетках значительное количество йода.

УДК: 637. 521.4

**БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСНЫХ ФАРШЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ,
СОДЕРЖАЩИХ ПОЛУФАБРИКАТ КОСТНЫЙ ПИЩЕВОЙ**

Н.П. Головки, А.А. Колесник, Т.Л. Колесник

Харьковский государственный университет питания и торговли, Украина

В условиях дефицита белка нами была разработана технология и рецептура фаршей с заменой 10% мяса на полуфабрикат костный пищевой (ПКП) в виде пасты и порошка. В этой связи возникла необходимость изучения биологической ценности полуфабрикатов из фарша с добавлением ПКП.

Биологическая ценность отражает качество белковых компонентов продукта связанных как с перевариваемостью белка, так и со степенью сбалансированности его аминокислотного состава.

Техника и технология пищевой промышленности