

овсяную и рисовую муку рекомендуют использовать для детского и диабетического питания. Многие виды муки используются для приготовления национальных блюд.

Было проведено исследование спроса на муку среди жителей города Могилева. Исследование проводили методом анкетирования потребителей, опроса работников торговли. В состав респондентов вошли люди разного возраста, пола, социального статуса и материального достатка. Результаты исследования показали, что потребители традиционно покупают пшеничную и ржаную муку. Люди хотя и довольны качеством покупаемой ими продукции, не имеют представления об иных видах данного продукта. Этим и объясняется низкая покупательная способность остальных видов муки. Главной причиной данной ситуации является недостаток нужной информации у потребителей и продавцов. Лишь 24% из всего числа респондентов знают о существовании второстепенных видах муки и лишь 5% из них используют эту муку в своем рационе питания.

Не сформирована потребность у населения в различных видах муки. Поэтому торговле необходимо формировать этот спрос, проводя активные рекламные кампании данного продукта и просветительскую работу среди населения. Это позволит населению сохранить и укрепить свое здоровье, а предприятиям увеличить прибыль.

УДК 664.681.1+[641.1:635.07]

#### **ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ МОРКОВИ**

**В.М. Зобикова, А.Ю. Болотько**

**Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

На сегодняшний день в пищевых рационах населения преобладают продукты с невысоким содержанием пищевых волокон, что приводит к изменению состава микрофлоры кишечника, увеличению образования токсичных продуктов.

Так, мучные кондитерские изделия относятся к группе высококалорийных продуктов. Они являются источником легкоусвояемых углеводов, жиров и, отчасти, белка. В то же время содержание важнейших нутриентов (витаминов, микро- и макроэлементов, пищевых волокон) в них, как правило, незначительно, что, учитывая высокую калорийность, существенно снижает пищевую ценность этих продуктов.

Поэтому в нашей стране и за рубежом разрабатывают рецептуры и технологии мучных кондитерских изделий с применением нетрадиционного сырья. Например, в изделиях из песочного теста применяют пюре из отварных тыквы, кабачков, моркови и картофеля; выжимки из брусники, клюквы, винограда, продукты переработки сахарной свеклы и др. Такие добавки характеризуются достаточно широким спектром физиологически важных компонентов (белки, пектин, клетчатка, органические кислоты, минеральные вещества, витамины), отвечают существующим требованиям по показателям безопасности.

В настоящее время в МГУП проводится научно-исследовательская работа, направленная на создание изделий из песочного теста с использованием многофункционального полуфабриката из моркови. Планируется, что его введение в рецептуру позволит повысить их пищевую ценность, лечебно-профилактические свойства за счет содержащихся в полуфабрикате из моркови питательных и балластных веществ. Одним из основных направлений работы является изучение свойств многофункционального полуфабриката как связывающего, водоудерживающего агента, а не только наполнителя. Эти свойства могут проявляться в увеличении выхода, намокаемости изделий, замедлении черствения, предотвращении крошливости. Кроме того, будет изучена возможность замены части закладываемого сырья (сахара, жира) и, тем самым, снижения, калорийности изделий. Апробация многофункционального полуфабриката из моркови уже проведена в технологии ряда изделий, например, из рубленого мяса, получены положительные результаты.

Оценка качества изделий будет осуществляться по общепринятым показателям: органолептическим (форма, состояние поверхности, цвет, вкус и запах, вид в изломе); физико-химическим (массовая доля влаги, жира, содержание сахара, плотность, щелочность, намокаемость).

УДК 642.5 (1-21)

#### **К ВОПРОСУ О ФОРМИРОВАНИИ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА УСЛУГ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Ю. Пинчукова, О.В. Сидорова**

**Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Питание школьников является одной из составляющих организации учебного процесса. Это важная социально-экономическая проблема нашей страны. Для того, чтобы делать выводы о качестве услуги школьного питания, необходимо сформировать номенклатуру показателей качества услуг школьного питания.

Номенклатура основных групп показателей качества услуг школьного питания по характеризующим ими потребительским свойствам включает показатели:

1. Показатели социального назначения: комплексность услуги; ассортимент реализуемой продукции; материальные затраты на получение услуги школьного питания.

2. Показатели качества продукции школьного питания: функциональные свойства; показатели надежности (сохраняемости); эргономические свойства; эстетические свойства; показатели безопасности; экономические показатели.

3. Показатели качества (культуры) обслуживания: комфортность помещений и мебели объекта школьного питания; эстетика интерьера мест обслуживания; условия обслуживания, в том числе внешний вид обслуживающего персонала, сервировка стола, оформление и подача кулинарной продукции; этика общения обслуживающего персонала; санитарно-гигиеническое состояние мест изготовления, приема (выдачи) продукции и объекта школьного питания в целом; безопасность и экологичность при обслуживании.