

преобладают микрококки, стрептококки и тетракокки. С увеличением срока хранения возрастает ОБО продукта, достигая своего максимального значения ($50-70 \cdot 10^3$) на 20 сутки. После чего происходит постепенное снижение количества микроорганизмов, что обусловлено изменениями реакции среды в кислую сторону и созданием неблагоприятной условий для развития гнилостных микроорганизмов.

Снижение величины рН оказало существенное влияние и на видовой состав микрофлоры. Кислая среда продукта способствует развитию кокковых микроорганизмов и угнетающе воздействует на палочковидные бактерии, для размножения которых более благоприятной является нейтральная среда. При величине рН 5-5,5 возможно развитие ацидофильных микроорганизмов, рост которых приводит к изменению органолептических показателей качества. Продукты приобретают неприятный кислый вкус и запах, что и было отмечено на 30 сутки хранения тефтелей с соусом.

По данным ВНИИКТИ холодитрома, обсемененность большинства готовых кулинарных изделий из рубленного мяса с соусом не должна превышать $50 \cdot 10^3$ бактерий в 1г продукта. Полученные результаты свидетельствуют о возможности длительного хранения мясных изделий (до 20 суток) при близкриоскопических температурах.

УДК 664.887.642.58

СОУСЫ И ИХ РОЛЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ

С.Н. Клапоцкая, Т.М. Рыбакова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Соусы - приправа для большинства мясных, рыбных, овощных блюд. Они разнообразят меню, придают блюдам приятный вкус, более сочную консистенцию, повышают их калорийность, способствуют улучшению аппетита.

В настоящее время значительно обострилась проблема рационального питания детей вне дома, об этом можно судить по состоянию школьного питания. По данным последних исследований можно говорить о дисбалансе потребления школьниками белков, жиров, углеводов, витаминов и других питательных веществ. На фоне удорожания продуктов питания и крайне скудном финансировании школьного питания проблему рационального потребления основных питательных веществ нужно решать наиболее экономически выгодно: для этого следует вводить в рационы питания школьников различные виды блюд. Однако финансовые проблемы и сезонность школьного питания не позволяют в значительной мере обогатить рацион питания школьников витаминами и минеральными веществами и для решения этой задачи, наряду с расширением меню основных блюд, следует вводить в пищу различные виды соусов как наиболее дешевый и простой способ достижения поставленной цели.

В настоящее время соусам при организации школьного питания не уделяется достаточно внимания, их насчитывается не более 10 видов, и большинство из них приготавливаются на водной основе. С целью повышения пищевой ценности соусов, их привлекательности, расширения ассортимента предлагается использовать в технологии соусов для школьного питания бульон определенной

концентрации, а также использование плодовоовощных компонентов. Это позволит увеличить пищевую, энергетическую, биологическую и органолептическую ценность, как самого соуса, так и основного блюда, оптимизировать витаминный и минеральный состав, а также экономически целесообразно. Помимо прочего плоды и овощи - это продукты, содержащие биологически активные вещества и обладающие антиоксидантными свойствами. Однако по вопросу приготовления таких соусов необходимо проведение комплекса исследований по изучению необходимых дозировок ингредиентов, влиянию на пищевую ценность интенсивности и длительности тепловой обработки и других факторов, таких как непосредственно процесса приготовления, так и внешней среды.

УДК 339.133

ИЗУЧЕНИЕ СПРОСА НА БАРАНОЧНЫЕ И СУХАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ СРЕДИ ЖИТЕЛЕЙ ГОРОДА МОГИЛЕВА

Е. С. Бедуленко

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Бараночные и сухарные изделия являются продуктами традиционного потребления населения Республики Беларусь. Именно поэтому расширение ассортимента этой группы товаров и удовлетворение возрастающих в этих изделиях потребностей является важной задачей.

Тема «Изучение спроса на бараночные и сухарные изделия» является актуальной, так как в последнее время начала динамично развиваться хлебопекарная промышленность в связи с повышением спроса на хлебобулочные изделия.

Интерес к изучению этой группы товаров вызван и тем, что она производится местными предприятиями, а значит, полученная информация в результате проведенного исследования может быть использована ими.

Для изучения спроса на бараночные и сухарные изделия был проведен социальный опрос покупателей по методу анкетирования. Была опрошена группа людей различного пола, возраста, профессии и уровня дохода. В результате было выявлено, что 10% опрошенных покупают изделия данной группы один раз в неделю, 87% - очень редко и 3% вообще не покупают. 66% отдают предпочтения местным производителям, остальные - зарубежным. Буквально все респонденты ответили, что качество у данных видов изделий хорошее. Всех устраивают цены на сухарные изделия, а на бараночные предпочли бы снизить. 15% опрошенных хотели бы расширить ассортимент изделий данной группы в Могилёве, а остальных он устраивает.

На основании выше изложенного можно сделать вывод, что производителям следует уделить внимание разработке новых рецептур для повышения пищевой ценности бараночных и сухарных изделий и улучшения их потребительских свойств.