

Установлено, что белки и сапонины являются основными пенообразователями и эмульгаторами свекольных соков. В соках моркови и капусты основными пенообразователями и эмульгаторами являются белки. Пектиновые вещества в большей степени выполняют роль стабилизаторов пен и эмульсий. Красящие пигменты не оказывают на процесс пенообразования и эмульгирования какого-либо заметного воздействия.

УДК 536.66:541.127.4:547.284

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СВЧ-АППАРАТОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Я.В. Колесовская, Т.А. Куликова, Т.И. Пискун, Э.М. Омарова

Могилевский государственный технологический институт

Могилев, Республика Беларусь

В системе общественного питания СВЧ-аппараты стали использоваться более четверти века. Появились разработки ученых по использованию этих аппаратов и показано их преимущество по сравнению с другими способами тепловой обработки.

Процесс тепловой обработки пищевых продуктов при использовании СВЧ-аппаратов состоит из двух этапов: доведение температуры продукта до установившейся и поддержания температуры продукта для доведения кулинарной готовности. Готовность пищи, приготовленной в СВЧ-аппаратах, определяется обычными способами. В работе поставлена задача разработать технологии и рецептуры блюд для использования СВЧ-аппаратов.

Нами разработаны рецептуры вторых блюд, сладких блюд, горячих напитков. Даны рекомендации по подготовке продуктов, использованию специальной посуды, режимам тепловой обработки. Произведены расчеты пищевой и энергетической ценности каждого блюда, даны рекомендации по их использованию в предприятиях общественного питания.

УДК 637.146.1:635

НОВЫЙ СТРУКТУРИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ БЕЛКОВОЙ ФРАКЦИИ СЕМЯН ЧЕЧЕВИЦЫ

Курчаева Е.Е.

Воронежская государственная технологическая академия

г. Воронеж, Россия

Интерес к растительным белкам в аспекте производства пищевых продуктов возник сравнительно недавно, благодаря стремительному научно-техническому прогрессу в сфере производства продовольствия.

Чечевица богата свободными аминокислотами - присутствуют глутаминовая и аспарагиновая кислоты, велика массовая доля тирозина (18,4-28,3 мг%), треонина (16,9