

добавлением к массе сырья 3% поваренной соли и 7,5 мг % нитрита натрия. Затем раскладывают в тазики толщиной слоя не более 25 см и выдерживают при температуре 0-4°C не более 24 ч.

Выдержанные в посоле субпродукты и мясо голов или их смесь измельчают на волчке с диаметром отверстий решётки 2-3 мм, взвешивают в соответствии с рецептурой и направляют на приготовление фарша. Весь последующий технологический процесс проводят по традиционной схеме.

УДК 658.310.33

ИЗУЧЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТНИКОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Д.А. СМАГИН

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Изучение рабочего времени (РВ) проводилось методом индивидуальной фотографии рабочего дня (ФРД). Классификацию затрат РВ по элементам осуществляли в соответствии с рекомендациями УкрНИИТОПа. Исследования проводились в 1997-1998 гг. на предприятиях системы министерства торговли Республики Беларусь. Объектом исследований являлись работники горячего, холодного и мясо-рыбного цехов столовых и ресторанов. Всего проведено 28 ФРД. По их результатам разрабатывали балансы затрат РВ и определяли средние затраты на одного работника.

Анализ данных ФРД и балансов затрат РВ свидетельствует о том, что рабочее время используется работниками недостаточно рационально и эффективно. Удельный вес времени работы в общем балансе затрат составляет 82%, перерывов - 18%. 94% из времени работы составляет время на выполнение производственного задания и 6% - на работу, не обусловленную выполнением производственного задания. 44% из времени перерывов составляют перерывы, зависящие от работников и 56% - не зависящие от работников. Значительный удельный вес составляют перерывы по организационно-техническим причинам. Затраты РВ по отдельным элементам в предприятиях существенно различаются (до $\pm 200\%$ от среднего значения).

Полученные данные свидетельствуют также о низкой эффективности использования РВ, в частности времени основного, вспомогательного и обслуживания рабочего места. На основе анализа структуры

производственных процессов установлено, что высокий удельный вес при выполнении основных и вспомогательных операций занимает ручной труд (до 60-80%). Предприятия не обеспечены средствами механизации ряда операций, а имеющиеся оборудование используется не рационально. Недостаточное внимание в предприятиях уделяется совершенствованию и внедрению научной организации труда.

На основании проведённых исследований даны предложения по улучшению использования РВ, рационализации его структуры, снижению потерь и повышению эффективности труда.

УДК 664.33

ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ЖИРОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ МАССОВОГО ПИТАНИЯ

О.В.СИДОРОВА

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Жиры представляет собой сложный эфир (глицерид), образованный трехатомным спиртом глицерином и жирными кислотами. Жирные кислоты, их количественное содержание и расположение в молекуле глицеридов обуславливают физико - химические свойства жиров.

Растительные жидкие жиры объединяют масла, различающиеся между собой содержанием жирных кислот с различной степенью ненасыщенности. Основной жирной кислотой оливкового, арахисового и миндального масел является олеиновая, содержащая одну двойную связь. Подсолнечное, соевое и хлопковое масла содержат линолевую кислоту с двумя двойными связями, льняное и конопляное масла - линоленовую с тремя двойными связями.

Высоконеопредельные жирные кислоты (линолевая, линоленовая, арахидоновая) имеют большую биологическую ценность. Они оказывают положительное влияние на обмен витаминов группы В, С, Р, РР в организме человека и считаются незаменимыми жирными кислотами.

Тепловая обработка приводит к снижению пищевой ценности жиров в результате уменьшения содержания в нем жирорастворимых витаминов, незаменимых жирных кислот, фосфатидов и других биологически активных веществ, а также за счет образования в них неусвояемых компонентов и токсичных веществ. Продукты окисления жира, раздражая кишечник, ухудшают усвояемость не только самого жира, но и употребляемых вместе с