

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.

Высоконепредельные 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

ним продуктов. Отрицательное действие термически окисленных жиров может проявляться при их взаимодействии с другими веществами. Так, они могут вступать в реакцию с белками, ухудшая их усвояемость, а также частично или полностью инактивировать некоторые ферменты и разрушающе действовать на многие витамины.

В связи с этим в общественном питании желательно использовать продукты на основе непрогретых растительных масел. К таким продуктам относятся холодные соусы и заправки на их основе.

К соусам на растительном масле относятся майонезы, представляющие собой эмульсию, в которой растительное масло эмульгировано в воде. Заправки - это нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. При изготовлении соусов и заправок биологическая активность растительных масел не снижается, кроме того, находясь в эмульгированном состоянии, масло лучше усваивается.

Перспективным направлением использования непрогретых растительных масел является приготовление на их основе сладких взбивных изделий типа десертных кремов, представляющих из себя высокодисперсионную эмульсию типа «масло в воде», в которой дисперсной фазой является растительное масло.

УДК 641.3

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР БЛЮД ДЛЯ СВЧ-АППАРАТОВ

С.А.ВОРОНЦОВ, Е.А.ШАБЕЛЬЯНОВ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Целью данной работы являлась разработка новых рецептов для предприятий массового питания с целью увеличения престижа предприятий, ввода нового оборудования для комбинированной тепловой обработки пищевых продуктов. В работе кратко рассмотрена характеристика СВЧ-аппаратов: устройство, принцип действия, применяемая посуда, влияние СВЧ-энергии на человека, защита СВЧ-аппаратов от проникающего действия СВЧ-лучей, режим обработки пищевых продуктов в СВЧ-аппарате, техника приготовления пищи, размораживание и разогрев блюд. Нами разработаны рецепты и технологии 117 блюд. Произведен расчет пищевой и энергетической ценности для каждого блюда с учетом потерь при тепловой обработке.