

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 рецептуры и технологии 117 блюд. Произведен расчет пищевой и энергетической ценности для каждого блюда с учетом потерь при тепловой обработке.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда Таблица 1.

Продукты	Содержание в блюде, г.			ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Продукт 1	a_{11}	a_{21}	a_{31}	Σ_1
Продукт 2	a_{12}	a_{22}	a_{32}	Σ_2
...
Продукт N	a_{1N}	a_{2N}	a_{3N}	Σ_N
всего:	Σa_{1i}	Σa_{2i}	Σa_{3i}	Σ'_1
с учетом потерь:	$f_1 * \Sigma a_{1i}$	$f_2 * \Sigma a_{2i}$	$f_3 * \Sigma a_{3i}$	
энергетическая ценность:				Σ_{NI}

При разработке рецептов учитывались национальные особенности, однако разработаны блюда с использованием традиционных продуктов в их новом сочетании (Рулет с огурцами, Свиные отбивные с абрикосами, Соус белый сырный и др.). При расчете пищевой ценности представленных рецептов учитывались следующие потери (f_i):

в продуктах растительного происхождения:

по белкам – 5%, по жирам – 6%, по углеводам – 9%;

в продуктах животного происхождения:

по белкам – 8%, по жирам – 25%.

Разработанные нами рецептуры и технологии блюд рекомендованы к использованию на предприятиях массового питания всех форм собственности.

УДК 664.663

ТОПИНАМБУР В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В.В.СТРЫГИН

Воронежская государственная технологическая академия

Воронеж, Россия

В нашей стране накоплен достаточный научный и практический опыт по использованию топинамбура для производства продуктов питания. Так, из клубней получают инулин, фруктозу, глюкозофруктозные сиропы с массовой долей фруктозы, % - 42,55; 55 и 90, спирт.

Л.П.Пашенко с соавторами разработана малоотходная технология переработки топинамбура и способы производства хлебобулочных изделий с использованием полученных продуктов. По этой технологии получали