

Установлено, что в диапазоне исследованных температур (20-35)°С наиболее плотный сгусток образуется при температуре 35°С, наименее плотный при температуре сквашивания 20°С. Отмечено изменение цвета, прозрачности и количества сыворотки в зависимости от температуры сквашивания. Определено влияние температуры сквашивания на наличие ароматизующих веществ, содержание углекислого газа, вязкость полученных сгустков.

В ходе исследований установлено, что качество закваски зависит от соотношения сырья (молока) и молочного гриба, взятого для заквашивания: с увеличением количества молока, приходящегося на одну часть молочного гриба уменьшается титруемая кислотность закваски, вязкость, наличие в ней углекислоты. При этом общее количество ароматических веществ в закваске увеличивается до определенного соотношения сырья и молочного гриба. С дальнейшим увеличением количества молока, приходящегося на одну часть молочного гриба, отмечается снижение содержания ароматических веществ в готовой закваске.

Установлена параболическая зависимость между количеством вносимых в сырье молочного гриба и содержанием ароматических веществ в закваске.

УДК 642.5 (1-21)

ИЗУЧЕНИЕ ОПЫТА ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Сидорова О.В.

Могилевский технологический институт, Беларусь

Изучены материалы литературных источников, практика работы предприятий школьного питания города Могилева с целью анализа состояния школьного питания, выявления основных проблем, обобщения положительного отечественного и зарубежного опыта в области организации питания учащихся и выработки полезных рекомендаций по этим вопросам.

Дети школьного возраста для укрепления здоровья, для нормального физического и умственного развития, для повышения их работоспособности особенно нуждаются в регулярном питании. Большую роль в решении этих задач играет правильная организация горячего питания школьников на основе новейших достижений науки о рациональном питании.

В последние годы падает количество питающихся детей, стоимость питания возрастает на фоне снижения калорийности получаемой пищи. Установлено, что в Могилеве количество школьников, получающих в школьной столовой горячее питание (завтраки и обеды), находится на крайне низком уровне: 9,4 %. В то же время только 11,6 % учащихся высокую стоимость питания назвали причиной отказа от посещения школьной столовой и получения горячего питания.

Значимыми факторами в организации питания школьников, в частности, повышении уровня питающихся детей в школьных столовых, являются:

1. разработка и внедрение ассортимента блюд и кулинарных изделий, привлекательных для детей, с повышенной пищевой ценностью, с использованием нетрадиционного сырья;
2. внедрение новых технологий производства продукции детского питания, методов контроля ее качества и безопасности;
3. внедрение новых форм обслуживания детей в школьных столовых («быстро», школьное кафе, барная стойка, «шведский стол» и др.);
4. создание благоприятных условий для приема пищи (оформление интерьера столовых, удобная и красивая мебель, посуда, скатерти, салфетки, чистота и домашний уют в столовых).

Решение проблем школьного питания требует комплексных усилий местных органов власти, ученых-разработчиков, родителей и персонала школьных столовых. Это приведет к положительным результатам: дети будут получать вкусные и разнообразные завтраки и обеды.

УДК 664.7.004.8

НОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИВОЧНЫХ КРЕМОВ

М.М. Калакура, Е.Ю. Завадинская

Киевский национальный торгово-экономический университет, Украина

Для отделки изделий из слоеного теста используются кремы, которые представляют собой дисперсные системы с жидкой дисперсионной средой и газообразной дисперсной фазой. Качество крема зависит от качества сырья и, прежде всего, от структуры, консистенции, термоустойчивости и влажности сливочного масла, которое является основным структурообразователем при производстве многих отделочных полуфабрикатов.

Большое влияние на качество крема оказывает рецептура, от которой зависят содержания воздуха в креме и его реологические свойства, устойчивость пенообразной структуры. Повышенное содержание механически связанной влаги, слабо удерживаемой в микрокапиллярах масла, обусловленная поточным способом его производства, приводит к тому, что в процессе взбивания крема эмульсия расслаивается с отсечением жидкой фазы. Поэтому изучение возможности использования дополнительного структурообразователя при производстве отделочных полуфабрикатов является актуальным.

В институте микробиологии и вирусологии им. Д.К. Заболотного АН Украины получен отечественный препарат микробного жопополисахарида ксантан.

С целью установления оптимального количества ксангана в рецептуре отделочных полуфабрикатов проводилось изучение изменения физико-химических и структурно-механических свойств крема в зависимости от концентрации ксантана.