

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Тошев А.Д.¹, Чаплинский В.В.¹, Вахитов И.Г.²

1 ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет», Челябинск,
e-mail: fpt_09@mail.ru;
2 ООО «Детское общественное питание», Челябинск,
e-mail: vig333@mail.ru

Проведен физико-химический анализ и в результате сравнения показателей запеканок из творога было выявлено, что при добавлении биологически активной добавки в виде облепихового пюре, увеличено содержание витаминов, с явным преимуществом витамина С и повышена энергетическая ценность. На основании проведенных исследований можно сделать следующие выводы: научное исследование позволило разработать рецептуру и технологию приготовления запеканки из творога с биологически активной добавкой (облепиховое пюре). Установлено, что внесение биологически активной добавки в творожный полуфабрикат положительно влияет на его органолептические показатели. На основании экспериментальных и расчетных данных обобщен химический состав разработанного полуфабриката. Использование биологически активной добавки при производстве творожного полуфабриката способствовало повышению пищевой ценности, увеличению выхода готового изделия в сравнении с творожным полуфабрикатом, приготовленным по стандартной рецептуре. Установлено, что в процессе хранения творожные полуфабрикаты, приготовленные с использованием биологически активной добавки, отличались более высокими значениями органолептических характеристик по сравнению с контрольным образцом.

IMPROVING OF CHEESE PRODUCT WITH INCREASED NUTRITION AND BIOLOGICAL VALUE TECHNOLOGY

Toshev A.D.¹, Chaplinskiy V.V.¹, Vahitov I.G.²

1 FSBEA HPE «South-Ural state university», Chelyabinsk, e-mail: fpt_09@mail.ru;
2 «Children common food» Ltd., Chelyabinsk, e-mail: vig333@mail.ru

Authors have researched physic-chemical analysis of cheese product with sea blackthorn pure have more vitamin C and nutrition energy value that origin one without dietary supplement. On based research date authors have made decides: recipe and cooking technique of cheese product with dietary supplement have been worked out. It has fixed dietary supplement was increased cheese product organoleptic figures. Worked out half-stuff chemical content has been generalized. Dietary supplement has been encouraged nutrition value, weight of experimental cheese product. Also, in storage process of one have had higher organoleptic characteristic more than the origin product. Worked out cheese product might be recommended for using to catering because it has very high nutrition value.

ОЦЕНКА УРОВНЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО САМООБЕСПЕЧЕНИЯ РЕГИОНА

Трибушинина О.С.¹, Куркина Н.Р.²

1 Рузаевский институт машиностроения (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва», Рузаевка, Россия (431440, г. Рузаевка, Ленина, 93),
e-mail: ostlesy@gmail.com

2 ФГБОУ ВПО «филиал Самарского государственного университета путей сообщения в г. Рузаевке), Россия (431440, Рузаевка, ул. Ленина, д. 64), e-mail: nadezhda.kurkina@ Rambler.ru

В современных условиях возникла реальная потребность в оптимальном обеспечении регионов потребительскими товарами местного производства. В данной статье авторы проанализировали уровень продовольственного обеспечения населения региона с учетом рекомендуемых норм потребления продуктов. Выявлено, что рассматриваемый регион практически полностью обеспечивает себя продовольственными товарами местного производства и входят в IV группу самообеспечения, что позволяет ссудить о высоком уровне самообеспеченности региона. Авторы статьи на основе