

17-3431



РОССИЙСКИЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. Г. В. ПЛЕХАНОВА

Т. А. ДЖУМ, М. В. КСЁНЗ

ТЕХНОЛОГИИ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

17-03432



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова
Краснодарский филиал

К 100-летию
Российского экономического университета
им. Г. В. Плеханова

Т. А. Джум, М. В. Ксёэнз

ТЕХНОЛОГИИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Монография

Диапазон-В
Краснодар, 2017

Рецензенты:

М. Ю. Тамова, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии общественного питания и сервиса ФГБОУ ВПО КубГТУ

Т. А. Юдина, доктор социологических наук, профессор, проректор по социальной и воспитательной работе Сочинского государственного университета

А. А. Денисов, эксперт по общественному питанию, первый заместитель генерального директора ОАО «Курорт Экспертиза», г. Краснодар

К 110-летию Российского экономического университета
им. Г. В. Плеханова

Джум, Т. А., Ксёиз, М. В.

Д 42 Технологии специализированных продуктов для школьного питания: монография / Т. А. Джум, М. В. Ксёиз; Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова. – Краснодар : Диапазон-В, 2017. – 120 с.

ISBN 978-5-91050-191-5

В работе научно обоснованы и разработаны технологии специализированного производства продуктов питания для детей школьного возраста. Проведены физические, физико-химические, органолептические исследования реологических и структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучено влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на вязкость, деформации, напряжения, а также на перераспределение свободной и связанной влаги в пюреобразных массах и фаршах на основе говяжьей печени с овощными и крупяными добавками, установлены оптимальные соотношения рецептурных компонентов и технологические режимы. Разработаны рецептуры и технологии приготовления котлет и биточков на основе печени, адаптированные для промышленного производства и предприятий общественного питания; определена экономическая целесообразность производства разработанных продуктов.

© Т. А. Джум, 2017
© М. В. Ксёиз, 2017
© Краснодарский филиал РЭУ
им. Г. В. Плеханова, 2017

ISBN 978-5-91050-191-5

Содержание

Введение	5
ГЛАВА 1. Аналитический обзор	
1.1. Пищевой статус детей школьного возраста	7
1.2. Новые технологии при организации школьного питания	13
1.3. Концепция внедрения эффективных моделей организации школьного питания	16
1.4. Подходы к разработке школьного меню	18
1.5. Железо как важнейший пищевой нутриент для здоровья человека и существующие подходы к ликвидации его дефицита	25
1.6. Анализ технологических решений производства продуктов питания с повышенным содержанием железа	34
ГЛАВА 2. Цели и задачи исследований	41
ГЛАВА 3. Объекты и методы исследований	
3.1. Объекты исследований	42
3.2. Методы исследований	
3.2.1. Определение свободной и связанной влаги в полуфабрикатах и готовых пищевых продуктах методом ЯМР	42
3.2.2. Определение реологических характеристик фаршей на ротационном вискозиметре «Реотест»	44
3.2.3. Определение структурно-механических свойств фаршей на электронном устройстве «Структурометр»	48
3.2.4. Общая схема исследований	51
ГЛАВА 4. Экспериментальная часть	
4.1. Изучение состояния влаги в полуфабрикатах и готовых пищевых продуктах на основе печени методом ЯМР	52
4.2. Изучение реологических характеристик фаршей на основе печени с наполнителями на приборе «Реотест»	57
4.3. Изучение структурно-механических свойств фаршей на основе печени с наполнителями на приборе «Структурометр»	60
4.4. Разработка рецептур и технологий производства пищевых продуктов на основе печени	67
4.5. Определение пищевой ценности пищевых продуктов на основе печени	68

ГЛАВА 5. Экономическая часть	69
<i>Заключение</i>	<i>71</i>
<i>Список использованной литературы</i>	<i>73</i>
Приложения	
Приложение А – Примерное меню питания школьников.....	82
Приложение Б – Рецептуры продуктов питания на основе печени	104
Приложение В – Технологическая схема производства полуфабрикатов на основе печени	105
Приложение Г – Проект технической документации.....	106