

ДОСЛІДЖЕННЯ КОЕФІЦІЄНТА ФОРМОСТІЙКОСТІ СИСТЕМ КРОКЕТНОЇ МАСИ НА ОСНОВІ БОРОШНА ПШЕНИЧНОГО

Маклакова В.В., гр. ТХ-2008

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Н.В. Федак,**

асист. **Т.М. Хаустова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Раніше дослідниками надано визначення крокетної маси на основі борошна пшеничного – це напівфабрикат, отриманий шляхом гідротермообробки пасерованого з жировим компонентом борошна, з додаванням смако-ароматичних компонентів та наповнювача, що використовується для виготовлення кулінарної продукції, смаженої у фритюрі.

Вивченню залежності формуючої здатності систем крокетної маси на основі борошна пшеничного від концентрації рецептурних компонентів передувала розробка шкали сенсорної оцінки за допомогою експертів, з врахуванням коефіцієнтів вагомості за 50-бальною системою. Бажана зона рівня якості крокетної маси на основі борошна пшеничного за бальною оцінкою знаходиться в межах коефіцієнту формостійкості 0,6...0,7.

Результати досліджень свідчать, що зі зменшенням борошна пшеничного в межах 17...13% коефіцієнт формостійкості становить 0,88; 0,67 та 0,41, відповідно. Визначено, що збільшення вмісту рідинного компоненту в системі призводить до зменшення коефіцієнту формостійкості у 1,12...1,49 рази. Збільшення вмісту жирового компоненту призводить до зменшення коефіцієнту формостійкості на 0,28...0,35 одиниці. Таким чином, досліджено, що бажаного рівня якості крокетна маса на основі борошна пшеничного за бальною оцінкою знаходиться в межах коефіцієнту формостійкості 0,6...0,7, що відповідає концентрації борошна пшеничного 15%, рідинного компоненту 71%, жирового компоненту 12...14%.

Таким чином, встановлено, що шляхом зміни концентрації рецептурних компонентів можливе регулювання формостійкості систем крокетної маси на основі борошна пшеничного.

Поряд з дослідженням коефіцієнту формостійкості модельних систем, що спрямовані на забезпечення стабільності процесу гідротермообробки, подальшим перспективним дослідженням, з точки зору надання плинності систем, вважаємо визначення їх деформаційних характеристик.

УДОСКОНАЛЕННЯ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ

Микитовська О.П., гр. ТХ-30

Науковий керівник – доц. **Л.В. Терещенко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кількість людей похилого віку постійно зростає. За даними ВООЗ, у розвинених країнах люди у віці 65 років і старше становлять більше за 7%. В останнє десятиліття остаточно сформувалися цілі наукові галузі – геронтології. Провідними геронтологами встановлено, якщо людина веде здоровий спосіб життя, фізично і творчо працює, раціональне харчується, тим довше її організм і розум зберігає активність.

Вчені сходяться до думки, що однією з важливих умов, які сприяють здоровій старості та довголіттю є правильне харчування. Використовуючи раціонально складену індивідуальну дієту, можна сповільнити старіння організму і подовжити тривалість життя на 25...40%. Їжа людей похилого віку повинна бути різноманітною, легкозасвоюваною, біологічно цінною, в ній повинні бути присутні речовини, що поліпшують метаболізм продуктів в організмі, зокрема, харчові волокна, вуглеводи, антиоксиданти, мінеральні речовини та вітаміни.

Крім цього співвідношення між білками, жирами і вуглеводами, так само як і калорійність харчування необхідно змінювати в залежності від зміни способу життя індивідуума, появи тих або інших захворювань і багатьох інших факторів.

Великого значення набувають в харчуванні людей похилого віку молочнокислі продукти з низьким вмістом жиру, які сприятливо впливають на жировий обмін та нормалізують мікрофлору в організмі людини. Ці продукти також чудове джерело кальцію, яке зміцнює кістки та зуби, тому кожного дня в раціоні повинні бути: кефір, йогурт, маслянка тощо.

При проектуванні кулінарних страв та виробів для раціонів людей похилого віку, вважали за доцільне використовувати і вторинні продукти переробки молока – сироватку, скотини. В яких сконцентровано багато біологічно активних речовин, в тому числі ліпотропних – холіну і лецитину, завдяки яким створюється відносно легко розчинні сполуки холестерину, що сприятливо впливає на оновлення кровоносних судин і відповідно має значення в профілактиці атеросклерозу.