

АКТУАЛЬНІСТЬ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ РЕЦЕПТУР КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ЛІКУВАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Кабанець А.А., Стародуб Ж.Ж., гр. ТХ-20

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Касілова Л.О.**,
канд. техн. наук, доц. **Журавльов С.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У лікувальних установах стаціонарного типу організується харчування пацієнтів, що проходять курс лікування. Харчоблоки відносяться до соціального сектора економіки України. Основним завданням харчоблоків при лікувальних установах є виготовлення кулінарної продукції, властивості якої відповідають вимогам лікувального харчування. У зв'язку з цим ця кулінарна продукція є об'єктом постійного контролю з боку медичних фахівців, керівників харчоблоків, представників зовнішнього контролю, зокрема – податкової інспекції.

Харчова сировина в сучасних умовах відрізняється від сировини радянських часів, на яку було встановлено норми відходів та втрат при механічній та тепловій кулінарній обробці. А норми відходів та втрат істотно впливають на вихід готової кулінарної продукції. Треба підкреслити, що маса виходу, яка надається в рецептурі та є середнім очікуваним значенням цієї величини, знайденим у процесі відпрацювання рецептури носить, орієнтовний характер. Маса виходу страви за своєю природою є неперервною випадковою величиною, яка залежить від дії різних чинників і випадковим чином набуває різних значень, які з певними ймовірностями опиняються на тих або інших інтервалах.

Нами було проведено відпрацювання рецептур – котлети парові, курка відварена, суфле (з курей-бройлерів морожених) в обласному спеціалізованому диспансері радіаційного захисту населення. Проведені дослідження дозволяють стверджувати, що технологічні параметри не можуть бути точковими. Точкові параметри властиві номінальним рецептурам. Інтервали величини технологічних параметрів, зокрема маса виходу готової продукції, повинні бути представлені у технологічних картах у вигляді додатку, який складається по результатам конкретних, здійснених на виробництві відпрацювань. Контроль кулінарної продукції на предмет оцінки дотримання технологічної дисципліни повинен проводитись з урахуванням інтервальних значень технологічних параметрів.