

ЩОДО ПРОБЛЕМ ВИКОРИСТАННЯ СИРОВИНИ ПІД ЧАС ВИГОТОВЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ЛІКУВАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Хомутова Т.Ю., 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.**,

асист. **Процик В.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підприємства, які забезпечують лікувальним харчуванням населення – це унікальні у своєму роді соціально орієнтовані підприємства закритого типу. Їх унікальність, перш за все, полягає в тому, що вони спрямовують свої зусилля на досить обширний і неоднорідний споживацький сегмент, який представлений споживачами, що потребують конкретні дієти. Склад дієт формується кулінарною продукцією, яка виготовляється за різними рецептурами.

Рецептури кулінарної продукції, за якими працюють виробництва соціальних закладів, розраховані на роботу з сировиною, яка надходила на підприємства ще в радянські часи. У сучасних умовах на підприємства поступає сировина іншої якості. Пошлемося на такий приклад. У рецептурах, що діють на кулінарну продукцію з птиці, не передбачено роботу із замороженою сировиною. А заклади соціального напрямку таку сировину отримують. Втрати після розморожування птиці достатньо великі. Але в діючих рецептурах кулінарної продукції, за якими працюють харчоблоки лікувальних закладів, ці втрати не відзначені. Більш того, технологічні властивості цієї сировини не стабільні. На них впливає технологія заморожування птиці, яка суттєво змінює фізико-хімічні, структурно-механічні і біохімічні властивості компонентів, що знаходяться у складі цієї сировини. Фактичні значення величин втрат маси птиці під час її механічної обробки можна отримати під час відпрацювання процесу підготовки птиці до теплової обробки. Тому розробка методичної бази для проведення контролю якості кулінарної продукції, яка б була об'єктивною, потребує перегляду підходів до нормування витрат сировини, що переробляється на підприємствах ресторанного господарства.

Нами було проведено відпрацювання процесу розморожування птиці в умовах харчоблоку обласного спеціалізованого диспансеру радіаційного захисту населення. Проведені дослідження показали, що норми, які використовуються під час виготовлення кулінарної продукції, не мають бути точковими, а повинні мати інтервальні значення.