

С.В. Журавльов, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Л.О. Касілова, канд. техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

А.А. Шумейко, магістрант (ХДУХТ, Харків)

УДОСКОНАЛЕННЯ ПІДХОДІВ ДО РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТ (ТК) НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ

Прагнучи до максимального задоволення вимог споживачів, підприємства вимушені постійно оновлювати асортимент страв і кулінарних виробів і практично відмовилися від роботи по затверджених збірках рецептур. При розробці нової рецептури необхідно визначати норми відходів і втрат при технологічній обробці і вихід страв, описати показники якості і безпеки. Чим більш досконало розроблена технологічна документація на нову страву, тим більше висока вірогідність при впровадженні її у виробництво отримати продукцію очікуваної якості.

Однією з важливих складових ТК є рецептура. Сьогодні технологічні параметри рецептур розглядаються як обов'язкові для виконання в умовах виробництва. Це означає, що будь-яка контролююча служба, у завдання якої входить контроль якості кулінарної продукції, може перевірити вихід готової продукції. Як правило, такий контроль здійснюється у закладах соціального напрямку – їдальнях при учбових закладах, при лікувальних закладах, при санаторіях тощо. Проведені у ХДУХТ дослідження, що технологічний параметр – маса виходу готової продукції (середнє очікуване значення), який традиційно міститься в рецептурі, носить орієнтовний характер і призначений тільки для внутрішньовиробничого застосування.

Цей параметр не може використовуватись зовнішніми службами контролю під час оцінки якості кулінарної продукції, оскільки маса виходу кулінарної продукції є випадковою величиною і повинна мати інтервали її значень. Тобто рецептури, які включаються до ТК, повинні бути відпрацьовані на конкретному підприємстві. На підставі відробітків встановлюються всі технологічні параметри рецептури. Таким чином, рецептура набуває статусу виробничої і може бути включена до ТК. Інтервальні значення технологічних параметрів повинні бути оброблені з використанням методів математичної статистики. Результати відпрацювань оформляються у вигляді додатку до ТК. Приклад оформлення відпрацювань наведено у таблиці.

*Таблиця 1 – Додаток до технологічної карти № 1
Кури відварені (порційні) Результати відпрацювань*

Показник	Зразок										Σ	
	1		2		3		4		5		втраг	
	кг	%	кг	%	кг	%	кг	%	кг	%	кг	%
<i>Маса сировини</i>	39,15	100	40,65	100	40,35	100	29,1	100	30,0	100	35,85	100
Кількість порцій, шт.	261		271		269		194	200		227		
Втрати під час розморожування	2,47	6,3	2,64	6,7	2,7	6,7	2,07	7,1	1,86	6,2	11,74	6,6
Кількість відходів під час МКО	1,36	3,7	1,22	3,2	1,2	3,2	1,22	4,5	0,82	2,9	1,16	3,5
Втрати під час порціонування	0,35	1,0	0,22	0,6	0,22	0,6	0,21	0,8	0,14	0,5	0,23	0,7
<i>Маса н/ф</i>	34,97		36,57		36,23		25,6		27,18		32,11	
<i>Маса н/ф 1 порції</i>	0,134		0,135		0,135		0,132		0,136		0,134	
Втрати під час теплової обробки	12,06	36,1	13,45	36,8	13,19	36,4	9,14	35,7	9,92	36,5	11,55	36,3
<i>Маса продукції після ТО</i>	22,35		23,12		23,04		16,46		17,26		20,45±0,17	
<i>Вихід готової страви</i>	0,086		0,085		0,086		0,085		0,086		0,086±0,17	