

Секція 2 **ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ТА КРЕАТИВНІ РІШЕННЯ У ФОРМУВАННІ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЦЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ**

ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУФАБРИКАТА СОУСА ТЫКВЕННОГО С СИРОПОМ ИЗ СОРГО

Атаханов Ш.Н., канд. техн. наук, доц.

Содикова Ш., ассист.

Обидова С., студ.

Наманганский инженерно-технологический институт, Узбекистан

Абдуллаев М.Т., канд. с.-х. наук, доц.

Дадамирзаев М.Х., докторант

Наманганский инженерно-строительный институт, Узбекистан

В нашей независимой республике правительство особое внимание уделяет повышению качества и жизненного благосостояния людей. С повышением качества жизни меняются взгляды и требования населения. Это относится также к потребляемой пище. На сегодняшний день люди осведомлены о требованиях к потребляемым продуктам, пища отличается калорийностью и питательной ценностью. Использование различных добавок при потреблении пищи приводит к переяданию и способствует повышению веса, результатом чего является гипертония, сахарный диабет и другие заболевания. Все это доказывает, что в рационе людей необходимо увеличить количество овощей и фруктов. Эти продукты богаты пищевыми волокнами, клетчаткой, пектином. Также в овощах содержится большое количество витаминов, минеральных веществ и других биологически активных соединений. Витамины и минеральные вещества нормализуют обменные процессы в организме человека. Органические кислоты, входящие в состав овощей, принимают активное участие в выщелачивании вредных веществ из организма, в нейтрализации кислых соединений, образующихся в процессе метаболизма. Органические кислоты благоприятно влияют на пищеварение, повышая секрецию поджелудочной железы.

Неусвояемые углеводы, содержащиеся в овощах пищевые волокна усиливают моторику желудка и перистальтику кишечника. Наиболее важным преимуществом овощей является их способность интенсифицировать процессы ассимиляции пищевых веществ. Пектины вместе с клетчаткой способствуют выведению холестерина из организма. Клетчатка овощей создаёт благоприятные условия для

продвижения пищи, также нормализует деятельность кишечной микрофлоры и в некоторой степени создаёт чувство насыщения.

Как показал анализ приготовления и реализации соусов на предприятиях общественного питания, ассортимент овощных соусов очень узок, в основном готовят томатный соус.

По нашему мнению фактором, сдерживающим расширение ассортимента соусов, является прежде всего трудоёмкость приготовления и реализация соусов в малых количествах в виде добавок. Но это добавляемое малое количество соуса наполняет пищу разными питательными веществами, скрывает некоторые недоработки поваров и улучшает органолептические показатели.

Учитывая вышеизложенное, нами разработана технология приготовления полуфабриката соуса из тыквы. Имея высокую пищевую ценность, тыква является доступным сырьём для многих слоёв населения. В настоящее время из тыквы готовят манты, пюре; её добавляют в первые и вторые блюда для придания пикантности. Химический состав тыквы: сухих веществ 9,7%, белков 1%, углеводов 6,5%, клетчатки 1,2%. По содержанию каротина она превосходит морковь в пять раз.

Для приготовления тыквенного соуса тыкву чистят, моют, удаляют семена, варят, измельчают, отделяют сок и мякоть.

Семена тыквы чистят, сушат и получают шрот из них. В качестве загустителя мы использовали нутовую муку. Для его получения нут очищали, промывали, сушили в микроволновой печи при 60...65 °С, потом измельчали, соединяли со шротом из семян тыквы и подсолнечника, добавляли куркуму. Всю массу заливали жидкой частью тыквы, отстаивали, перемешивали до полного растворения и добавляли мякоть тыквы. Мёд тщательно перемешивали до однородной массы, нагревали и упаковывали в белкозиновые оболочки, стерилизовали.

Полученный полуфабрикат соуса тыквенного на предприятиях общественного питания разводят водой в соотношении 1:3, 1:5, 1:7, перемешивают, проводят тепловую обработку, вводят специи с учётом дальнейшего использования соуса и подают. Разработка таких технологий полуфабрикатов овощных соусов способствует механизации производства, расширению ассортимента соусов и комплексному использованию вторичного сырья, образуемого при производстве полуфабрикатов.

В сети общественного питания использование таких полуфабрикатов позволяет снизить трудоёмкость и затраты энергии, способствует быстрому приготовлению готовых к употреблению соусов из этих полуфабрикатов.

Использование в рецептуре полуфабрикатов соусов нутовой муки способствует повышению пищевой ценности, так как она богата белком; введение шрота из семян тыквы также усиливает лечебные свойства соуса. Тыквенные семечки богаты α -омега-3 жирными кислотами, витамином Е. Они являются противоглистным средством.

При приготовлении полуфабриката соуса тыквенного мы использовали также мёд и куркуму. Куркума разжижает кровь и понижает сердечное давление, что очень полезно гипертоникам. Она снижает уровень сахара в крови, оказывает благоприятный эффект на сердечно-сосудистую систему, помогает при болезни Альцгеймера. Куркума нашла своё применение при лечении заболеваний желчевыводящих органов, желудочно-кишечного тракта, нарушения аппетита, используется для восстановления цикла менструации, регуляции количества холестерина. Красящее вещество куркумин благоприятно воздействует на состояние желчного пузыря. Эфирное масло активизирует работу печени. Нами разработана технологическая схема приготовления полуфабриката соуса тыквенного (рис. 1).

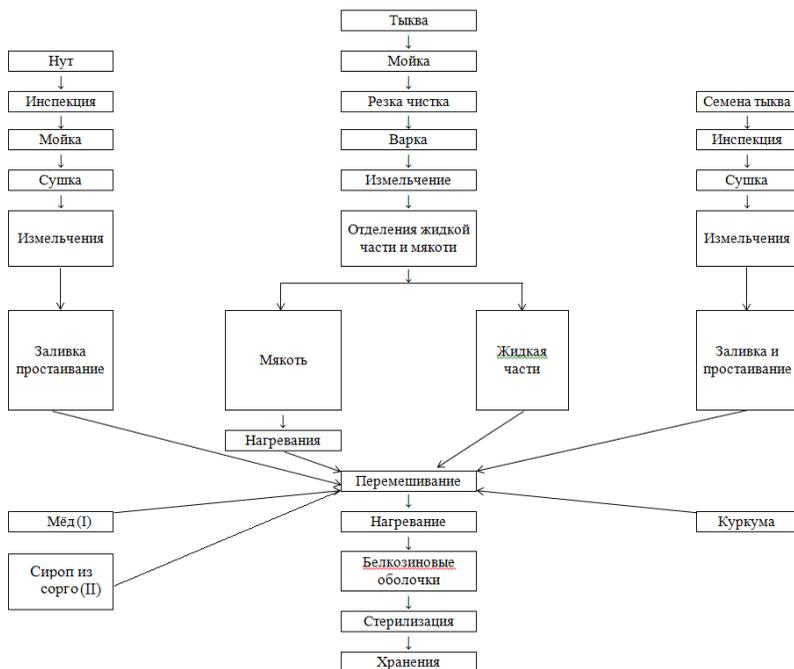


Рис. 1. Технологическая схема приготовления полуфабриката соуса тыквенного

Також були проведені експерименти з використанням сиропу з сорго (II). Полуфабрикат соусу тыквенного, приготовленого з використанням сиропу з сорго, мав високі органолептичні показники. Сироп з сорго багатий фруктозою і поповнює полуфабрикат соусу мінеральними речовинами, вітамінами.

ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЙ СУЧАСНИХ ФРИТЮРНИЦЬ

Афукова Н.О., канд. техн. наук, доц.

Могутова В.Ф., канд. с.-г. наук

Луганський національний аграрний університет, м. Старобільськ

Невід'ємною частиною меню ресторанів, кафе, фаст-фудів стали страви, виготовлені у фритюрі. Готувати у фритюрницях можна не тільки звичайну картоплю фрі, але й птицю, овочі, м'ясо, рибу, борошняні вироби і деякі фрукти.

Проведений аналіз показав, що на ринку апаратів для фритюрного жарення для сучасних закладів ресторанного господарства представлена велика кількість фритюрниць виробників різних країн. Ці апарати забезпечують отримання продуктів високої якості.

У сучасних закладах ресторанного господарства найчастіше застосовуються фритюрниці періодичної дії, настільні або підлогові, з електричним або газовим нагріванням.

Випускається широкий асортимент фритюрниць періодичної дії таких брендів, як Inoksan, MODULAR, Sybo, Altezoro, Bartscher, Fagor, Beckers, Fimar, DeLonghi і Berto'sSpa. Ці фритюрниці характеризуються тим, що в них уся маса продукту одночасно занурюється в олію або жир.

Настільні фритюрниці підходять для невеликих барів чи кафе із середньою потужністю, а також для невеликих ресторанів, де страви у фритюрі готують на замовлення клієнта.

Підлогові фритюрниці використовуються у фаст-фудах, де смажені страви є основою меню; такі апарати в кілька разів потужніше настільних. У цих моделях є такі додаткові опції: вони обладнані триступінчастим перемикачем, що дозволяє змінювати потужність у межах від 4 кВт до 12 кВт; мають функцію автоматичного піднімання кошика, а також лоток для крихт. У цьому сегменті вибір фритюрниць досить великий – це моделі від італійських виробників (Fimar, Berto'sSpa, Tecnoinox, MODULAR, Gam), фритюрниці турецькі (Inoksan) та іспанські (Fagor).