

ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Дзюба М.С., гр. МТХ-18

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. К.В. Свідло
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Повноцінне здорове харчування школярів сприяє нормальному функціонуванню та розвитку дитячого організму. Харчування школярів має поєднувати в собі якісні безпечні продукти та повністю задовольняти потреби організму в поживних речовинах. У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості продукції закладів ресторанного господарства виникає необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту. Раціональне харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів будується на дотриманні трьох основних принципів: забезпечення відповідності енергетичної цінності раціону харчування енергозатратам організму; задоволення фізіологічних потреб організму у визначеній кількості енергії і співвідношенні у харчових речовинах; дотримання оптимального режиму харчування, тобто фізіологічно обґрунтованого розподілу кількості споживаної їжі протягом дня.

Згідно з цими принципами харчування учнів повинно бути збалансованим за складом основних поживних речовин. Різниця в кількості основних харчових речовин та калорійності раціону дітей різних вікових груп забезпечується регулюванням обсягів споживаної їжі чи складом страв у раціоні.

Метою дослідження є наукове обґрунтування десертної продукції для шкільного харчування, доцільність застосування та вплив КСБ-УФ на формування цільових властивостей десертів. Для вирішення сформульованої мети потрібно вирішити такі завдання:

- теоретично та експериментально довести доцільність використання КСБ-УФ в технології драглевих десертів для шкільного харчування;

- дослідити вплив вторинної молочної сировини на функціонально-технологічні властивості драглевих десертів;

- обґрунтувати рецептурний склад і технологічні параметри виробництва драглевих десертів для шкільного харчування з використанням вторинної молочної сировини;

- дослідити органолептичні драглевих десертів для шкільного харчування при додаванні вторинної молочної сировини.