

ДОСЛІДЖЕННЯ НЕОБХІДНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТЕРМІНА «ЕНЕРГЕТИЧНИЙ БАТОНЧИК» ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС ДЛЯ ВІЙСЬКОВИХ

Галкіна Д.В., гр. ТМ-31

Науковий керівник – викл. Р.А. Кривобік

Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

Одна з найбільших проблем будь-якої армії світу – це харчування. Перед керівництвом стоїть питання, як надати солдатів легку, автономну та калорійну їжу, яку можна швидко з'їсти у бойовій зоні.

Раціон харчування багатьох армій світу включає енергетичні батончики. В перекладі з англійської мови енергетичні батончики – це додаткові біологічно активні речовини (бари), які містять зернові і інші високоенергетичні продукти, призначені для людей, котрим необхідно швидко отримати енергію, але вони не мають часу приймати звичайну їжу. Енергетична цінність таких батончиків від 100 до 400 ккал.

Але слід зазначити, що вищезазначені батончики дають так звану «короткотривалу» енергію. Через деякий час після перекусу з'являється знову відчуття голоду, тому доводиться знову поповнювати свої запаси енергії. Саме актуальність цього питання підштовхнула нас до створення енергетичних батончиків для споживання в різних умовах, які будуть зберігати почуття ситості протягом тривалого часу. Для цього ми детально вивчили склад батончиків та дійшли висновку, що високоенергетичною сировиною для такого виду продукту повинна бути м'ясна сировина. Як відомо м'ясо має більшу поживну цінність, ніж зернова сировина. Ураховуючи, що людський організм м'ясо перетравлює довше, ніж злаки – відчуття ситості буде тривати довше.

Відомо, що енергетична цінність 1 г білка становить – 4 ккал, 1 г жиру 9 ккал, 1 г вуглеводів – 3,75 ккал.

Мінеральні речовини, вода прихованої енергії не мають, а енергетичну цінність вітамінів, ферментів та інших органічних речовин не враховують, оскільки в продуктах їх дуже мало.

Отже енергетична цінність харчових продуктів залежить від вмісту білків, жирів і вуглеводів.

Висновок. Виробництво сиров'ялених енергетичних батончиків з м'яса дозволить поповнити добову норму раціону військових на 200–600 ккал при умові споживання 100 г такого продукту. Крім цього, відсутність хімічних речовин у продукті та теплової обробки при виробництві продукту дасть змогу отримати при споживанні повноцінні білки та вітаміни.