

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»

22-2132

Крохалев В.А., Кокорева Л.А., Худякова Т.С.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

22-09132

Монография

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»**

Крохалев В.А., Кокорева Л.А., Худякова Т.С.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Монография

Екатеринбург - 2021

УДК 645.2

ББК 36.99

К 83

Рецензент:

Донскова Л.А., к.с.-х.н., доцент, ФГБОУ «Уральский государственный экономический университет», г. Екатеринбург, Россия

Информация об авторах:

Крохалев В.А., к.э.н., доцент, ФГБОУ «Уральский государственный экономический университет», г. Екатеринбург, Россия, 4 а.л.

Кокорева Л.А., к.т.н., доцент, ФГБОУ «Уральский государственный экономический университет», г. Екатеринбург, Россия, 4 а.л.

Худякова Т.С., старший преподаватель, ФГБОУ «Уральский государственный экономический университет», г. Екатеринбург, Россия, 2 а.л.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: монография/ Крохалев В.А., Кокорева Л.А., Худякова Т.С., - Курск: изд-во ЗАО «Университетская книга», 2021 – 239 с.

ISBN 978-5-907512-26-9

Научные исследования, направленные на разработку новых рецептурных формул продукции общественного питания, обладающей улучшенными потребительскими и кулинарными свойствами с добавлением нетрадиционного растительного сырья, являются актуальными и своевременными. Монография посвящена вопросам разработки рецептуры и технологии приготовления сметанных и молочных соусов с добавлением различных дозировок нутовой, соевой, гречневой муки и псилиума; мучных блюд и мучных кондитерских изделий с добавлением различных дозировок овсяного толокна и муки из гречко-го ореха. В ходе исследования разработан оптимальный технологический процесс производства соусов сметанных и молочных, мучных блюд и мучных кондитерских изделий; установлены органолептические и физико-химические показатели качества, рассчитана пищевая и биологическая ценность, определен качественный и количественный аминокислотный состав изучаемых образцов, доказана экономическая целесообразность внедрения разработанных рецептур на предприятия общественного питания, сформулированы основные выводы и рекомендации по использованию нутовой, соевой и гречневой муки в питании людей, страдающих целиакией.

ISBN 978-5-907512-26-9

УДК 645.2

ББК 36.99

© Крохалев В.А., Кокорева Л.А., Худякова Т.С., 2021
© Уральский государственный экономический университет, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|------------|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 4 |
| 1. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР | 7 |
| 1.1 Государственная политика в области здорового питания и внедрение функциональных продуктов в рацион питания | 7 |
| 1.2 Характеристика и химический состав нетрадиционных видов сырья для расширения ассортимента блюд предприятий общественного питания | 20 |
| 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ | 47 |
| 2.1 Объекты и методы исследования | 47 |
| 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ | 53 |
| 3.1 Разработка рецептур, технологии и оценка качества объектов исследования | 53 |
| 3.2 Расчет пищевой ценности объектов исследования | 61 |
| 3.3 Расчет содержания витаминов, аминокислот в объектах исследования | 65 |
| 3.4 Расчет содержания минеральных веществ в объектах исследования | 75 |
| 3.5 Разработка рецептур, технологии и оценка качества мучных изделий из безглютеновых видов муки | 99 |
| 3.6 Микробиологические показатели качества..... | 105 |
| 4. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ..... | 121 |
| 4.1 Расчет себестоимости блюда (изделия) | 121 |
| 4.2 Анализ потребительских предпочтений..... | 137 |
| 4.3 Комплекс мероприятий по безопасности труда | 140 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | 144 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 154 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ..... | 233 |