**Расулов Раміс Асімович. Технологія солодких страв з окарою : Дис... канд. наук: 05.18.16 – 2004**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Расулов Р.А. Технологія солодких страв з окарою. – Рукопис.  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – “Технологія продуктів харчування”. Київський національний торговельно-економічний університет, Міністерство освіти і науки України, Київ, 2004.  Дисертацію присвячено створенню технології солодких страв з окарою.  Проведено аналіз вітчизняної та зарубіжної літератури з проблеми. Визначено сучасний стан вивчення властивостей, складу і напрямів використання окари у технологіях кулінарної продукції.  Обґрунтовано доцільність використання окари у технологіях солодких страв підвищеної харчової цінності. Досліджено властивості та хімічний склад окари, встановлено технологічні шляхи оптимізації її структури. Обґрунтовано та розроблено технологію волого-термічної обробки окари та виробництва напівфабрикату солодких страв з неї. Розроблено рецептурні композиції та технологічні режими виробництва солодких страв на основі напівфабрикату. Визначений оптимальний його вміст у стравах різних груп. За результатами експериментальних досліджень вивчено комплекс якісних характеристик нових видів страв. На основі медико-біологічних досліджень встановлено підвищення радіозахисних властивостей солодких страв.  Здійснено ряд заходів з впровадження результатів досліджень на підприємствах харчування м. Києва, розроблено нормативно-технічну документацію на нові види страв. | |
| |  | | --- | | 1. Аналіз літературних джерел довів актуальність та доцільність розробки технологій солодких страв з окарою, що надає можливість розширити асортимент кулінарної продукції підвищеної харчової цінності. 2. Комплексом досліджень хімічного складу та функціональних властивостей окари підтверджено можливість її використання у виробництві солодких страв, науково обґрунтовано спосіб та технологічні режими її обробки (волого-термічна обробка за температури 98±2С, активної кислотності рН=5, протягом 900 с); розроблено напівфабрикат з окари з функціональними та технологічними якостями, необхідними для виробництва солодких страв. 3. Визначено механізм формування структуро- та піноутворення у напівфабрикаті з окари, на основі чого експериментально підібрано оптимальну кількість напівфабрикату у рецептурах солодких страв (для страв із піноподібною структурою 32 – 35%; для гарячих солодких страв – 68 –70%). 4. Обґрунтовані та експериментально підібрані технологічні режими виробництва солодких страв з окарою (для страв із піноподібною структурою швидкість обертання робочого органу 700 хв-1, тривалість механічної обробки 720 с, температура 2 – 7С. Для гарячих солодких страв механічна обробка при швидкості обертання робочого органу 50 – 350 хв-1 тривалість обробки – 300 с, температура теплової обробки 180С). 5. Проведені дослідження якості готових виробів за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками засвідчили, що вироби на основі напівфабрикату з окари, при дотриманні чинних вимог до термінів реалізації солодких страв, повністю зберігають споживні властивості. 6. Проведена медико-біологічна апробація виявила наявність середніх радіозахисних властивостей розроблених виробів – частка виведеного радіоцезію в дослідній групі на 21% вища, ніж у контрольній. 7. Розроблено нормативно-технічну документацію на нові види солодких страв з окарою – ТУ У 15.8 – 01566117.068 – 2003 та ТІ “Солодкі страви з окарою”. Розроблені рецептури та технології солодких страв з окарою впроваджені в практику підприємств харчування м. Києва. 8. Визначено очікуваний економічний ефект від впровадження розробок у виробництво: для солодких страв “Каштани”, “Медальйони”, крему “Сяйво” та пудингу “Сніговик”. Він складає відповідно 212,23; 614,60; 155,13; 1656,60 грн на тисячу виробів. Підтверджений соціальний ефект від впровадження нової продукції, який полягає у збереженні та захисті здоров’я людини, більш повному використанні ресурсів білковмісної сировини. | |