



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москва

«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и
информационных технологий «Царицыно»
Отделение Политехническое

Дипломная работа **на тему:**

«Организация процесса приготовления и разработка полуфабрикатов
из мясного фарша с добавлением функциональных добавок для
сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнила: Котова Анна Горановна
студентка группы ТП-416

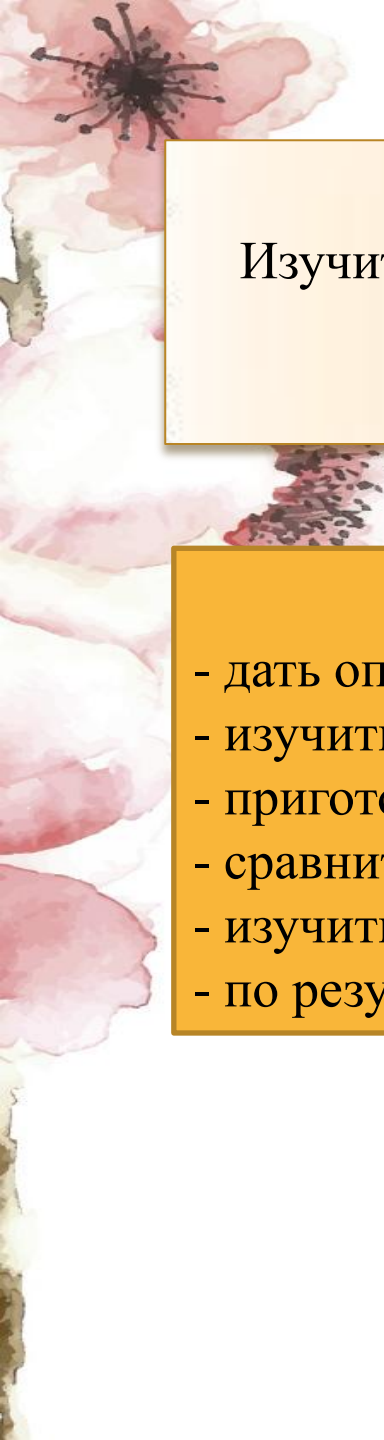
Руководитель: Мошков Виктор
Игоревич

Москва 2020 г.

Актуальность

В последнее время большое внимание уделяется внедрению в производство пищевых добавок высокого качества, которые позволяют увеличить объем готовых кулинарных изделий из рубленого мяса, расширить ассортимент и повысить качество выпускаемой продукции. Таким образом, полуфабрикаты из рубленого мяса могут стать сравнительно недорогой продукцией с хорошими функциональными свойствами.





Цель :

Изучить особенности технологии применения функциональных добавок при производстве изделий из мясного и куриного фарша.

Задачи:

- дать определение функциональным добавкам;
- изучить особенности применения добавок;
- приготовить фарши с добавлением функциональных добавок и полуфабрикаты из них;
- сравнить вкусовые качества каждого полуфабриката;
- изучить требования к качеству и нормы потерь ингредиентов, входящих в полуфабрикат;
- по результатам исследований сделать выводы;

Объект исследования

Применяемые функциональные пищевые добавки.

Предмет исследования

Изделия из мясного и куриного фарша, приготовленные с добавлением функциональных добавок.



Функциональные добавки

К функциональным продуктам питания относят продукты, обладающие помимо основной функции снабжения организма человека нутриентами, дополнительным положительным действием на здоровье или предотвращающие то или другое заболевание. Таким образом, получение функциональных продуктов подразумевает повышение содержания в них физиологически значимых для человека биологически активных соединений или снижение нежелательных компонентов (например, тяжелых металлов и нитратов в растительной пище).



Преимущества



Создание новых видов пищевых продуктов, отвечающих требованиям науки о питании, таких как низкокалорийные продукты.

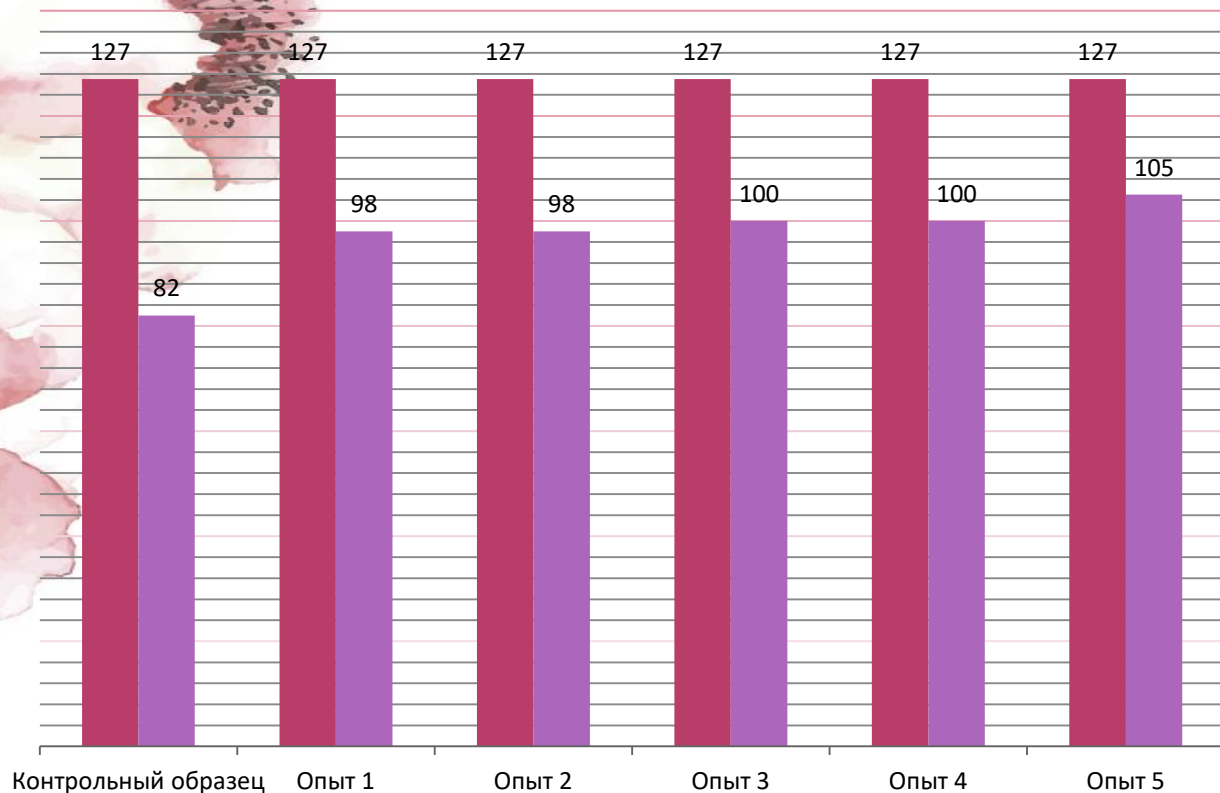
Совершенствование технологии получения традиционных полуфабрикатов пищевых продуктов с новыми реологическими свойствами.

Изменяющиеся представления потребителей о продуктах питания, таких, как вкус, внешний вид, доступная цена, удобство использования.



Нормы потерь полуфабриката из говядины с добавлением рисовой и кукурузной муки.

Диаграмма 1. Полуфабрикат из говядины с добавлением рисовой муки.

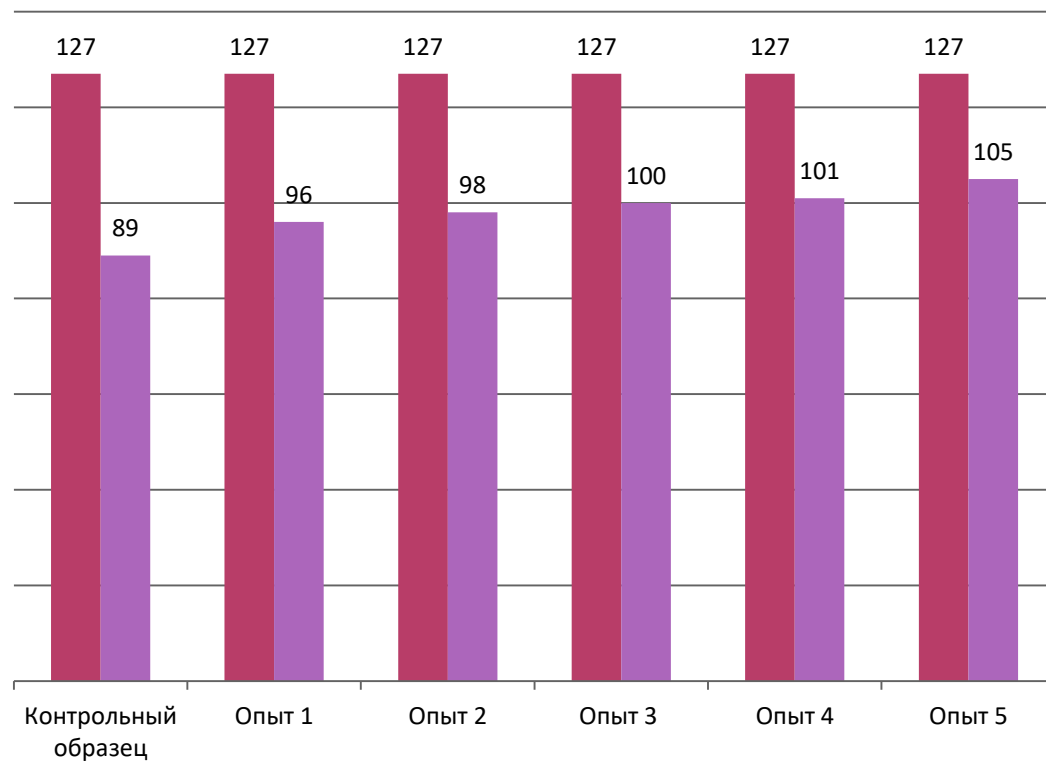


Потери при тепловой обработке, г.

Масса полуфабриката

Масса готового изделия

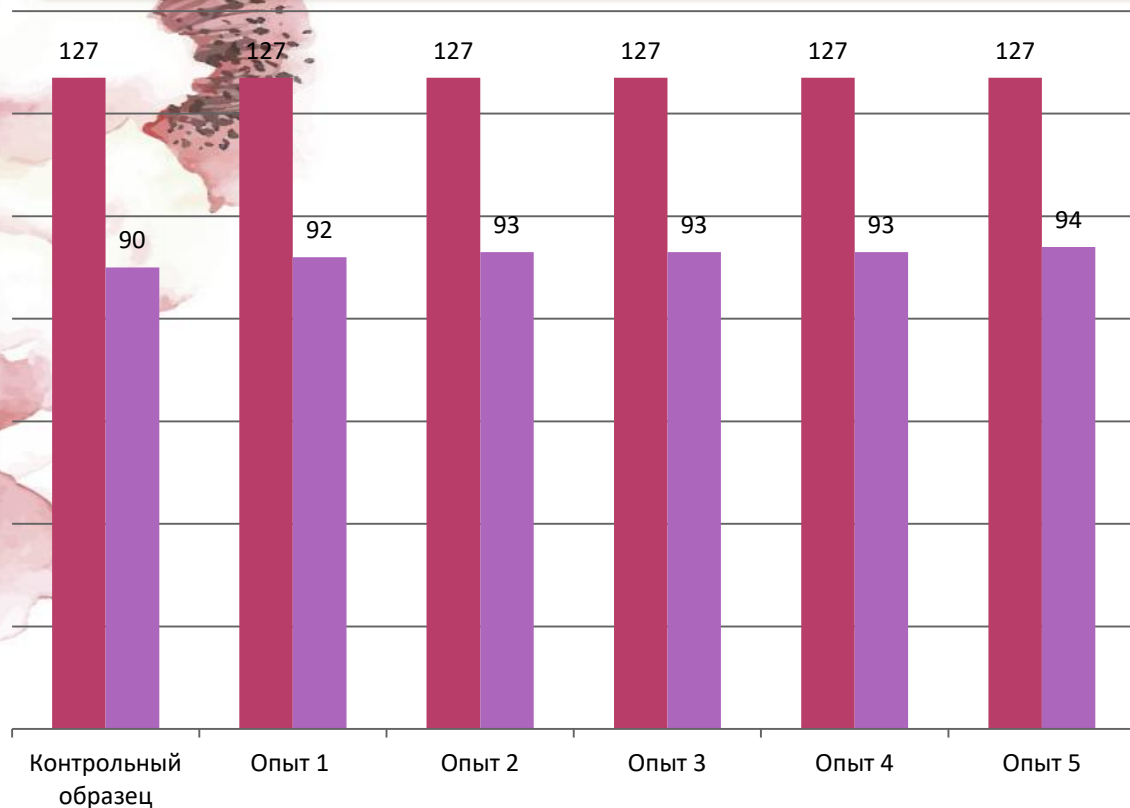
Диаграмма 2. Полуфабрикат из говядины с добавлением кукурузной муки.



Потери при тепловой обработке, г.

Нормы потерь полуфабриката из курицы с добавлением кукурузной и рисовой муки.

Диаграмма 3. Куриный полуфабрикат с добавлением рисовой муки.

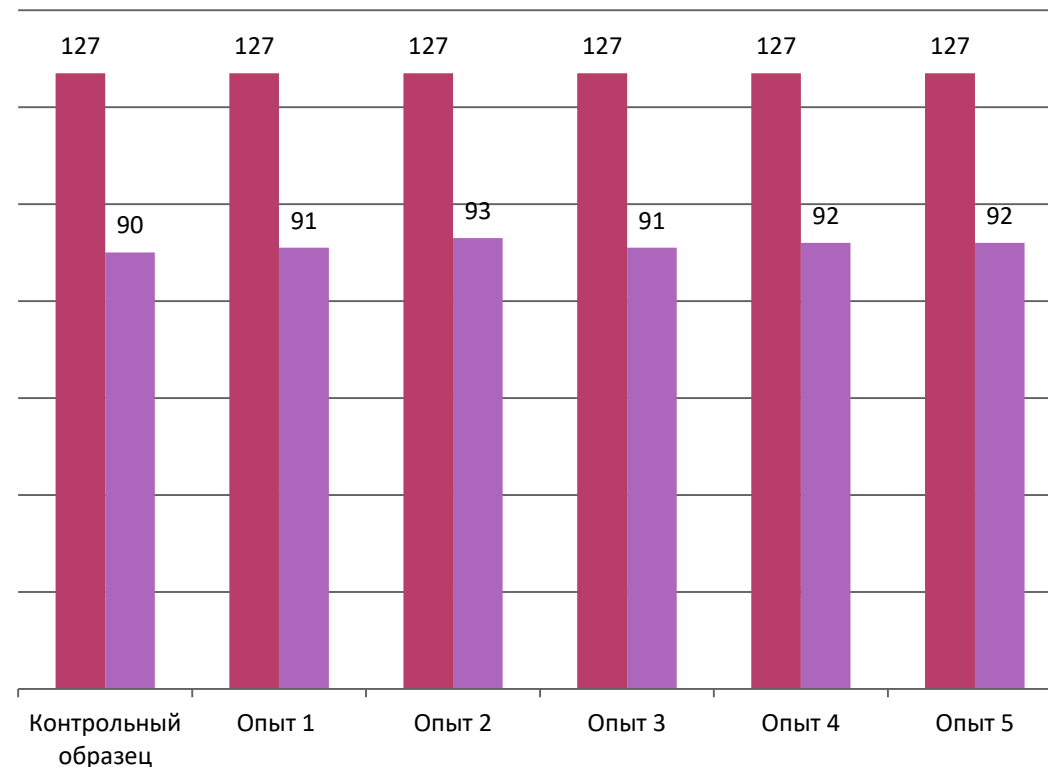


Потери при тепловой обработке, г.

Масса полуфабриката

Масса готового изделия

Диаграмма 4. Куриный полуфабрикат с добавлением кукурузной муки.



Потери при тепловой обработке, г.

Сравнение пищевой ценности

Опыт	Котлета говяжья (контрольный вариант)	Котлеты говяжьи с добавлением рисовой муки 100%/0%	Котлета куриная (контрольный вариант)	Котлеты куриные с добавлением кукурузной муки 25%/ 75%
Белки	22,17	20,47	13,25	19,14
Жиры	13,34	13,36	12,18	18,2
Углеводы	1,17	16,34	1	4
Ккал	262,25	292,16	241,18	257,54
Клетчатка	0 гр	1 гр	0 гр	0 гр
Витамин А	0 мкг	0 мкг	72 мкг	74 мкг
Витамин В1	0,08 мг	0,18 мг	0,07 мг	0,09 мг
Витамин В2	0,18 мг	0,16 мг	0,15 мг	0,16 мг
Витамин С	1 мг	1 мг	1 мг	1 мг
Витамин Е	0,5 мг	0,5 мг	0,5 мг	0,5 мг
Витамин РР	9,7 мг	18,9 мг	12,5 мг	12,7 мг
Калий	401,5 мг	348,3 мг	206,3 мг	213,6 мг
Кальций	18,1 мг	25,2 мг	18,2 мг	19,2 мг
Магний	27,6 мг	29 мг	19 мг	20,5 мг
Фосфор	227 мг	215,9 мг	169,1 мг	174,5 мг
Натрий	76,8 мг	79,7 мг	70,3 мг	70,6 мг
Железо	2,2 мг	2 мг	1,7 мг	1,8 мг

Рецептура

Котлеты говяжьи с добавлением рисовой муки

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Фарш говяжий	100	100
Лук	7	7
Мука рисовая	20	20
Яйцо	1 шт.	3
Соль	1	1
Перец	0.1	0.1
Выход		127

Котлеты куриные с добавлением кукурузной муки

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Фарш куриный	100	100
Лук	7	7
Хлеб	15	15
Мука кукурузная	5	5
Яйцо	1 шт.	3
Соль	1	1
Перец	0,1	0,1
Выход		127

Себестоимость полуфабрикатов.

Ингредиент	Стоимость кг	Масса, грамм	Стоимость, руб.
Контрольный образец			
Фарш говяжий	360	100,0	36
Хлеб	75	20	1,5
Лук	25	7	0,175
Соль	15	1	0,015
Перец	150	0,1	0,015
Вода питьевая	0,0	0,0	0,00
ИТОГО:		127	37,69
Опытный образец			
Фарш говяжий	360	100	36
Мука рисовая	150	20	3
Лук	25	7	0,175
Соль	15	1	0,015
Перец	150	0,1	0,015
Вода	0,0	0,0	0,0
ИТОГО:		127	39,2

Полуфабрикат из говядины

Ингредиент	Стоимость кг	Масса, грамм	Стоимость, руб.
Контрольный образец			
Куриный фарш	200	100,0	20
Хлеб	75	20	1,5
Лук	25	7	0,075
Соль	15	1	0,015
Перец	150	0,1	0,015
Вода питьевая	0,0	0,0	0,00
ИТОГО:		127	21,6
Опытный образец			
Куриный фарш	200	100	20
Мука кукурузная	110	5	4
Лук	25	7	0,175
Хлеб	75	15	1,125
Соль	15	1	0,015
Перец	150	0,1	0,015
Вода питьевая	0,0	0,0	0,00
ИТОГО:		127	25,33

Полуфабрикат из курицы

Изготовление полуфабрикатов



Готовые изделия



Заключение

Проведя исследование, следует вывод, что функциональные натуральные пищевые добавки могут использоваться на предприятиях общественного питания. Ассортимент их достаточно разнообразен. С их помощью, снижается процент потерь при тепловой обработке, меняются реологические свойства фарша, а так же улучшается пищевая ценность и выход готового изделия.



Спасибо за внимание!



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Города Москва

**«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и
информационных технологий «Царицыно»**
Отделение Политехническое

Дипломная работа **на тему:**

**«Организация процесса приготовления и разработка полуфабрикатов
из мясного фарша с добавлением функциональных добавок для
сложной кулинарной продукции»**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнила: Котова Анна Горановна
студентка группы ТП-416

Руководитель: Мошков Виктор
Игоревич

Москва 2020