

Оригинал макет тезисов доклада.

1. Индекс УДК 641.827
2. Название тезиса доклада: Разработка технологии суповых основ для мясных блюд.
3. Автор: Гусакова Н.В., федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», г. Санкт-Петербург.
4. Научный руководитель: Шкотова Т.В., федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», г. Санкт-Петербург.
5. В современном мире не у всех есть достаточное количество времени для правильного приёма пищи, ведь он должен длиться не менее двадцати минут; многие люди не завтракают, но организм не может быть работоспособным целый день без источника энергии. Питательным и полезным перекусам все больше людей отдают своё предпочтение.

Учёные рекомендуют для, действительно, правильного и полезного питания включать в рацион супы. С точки зрения усвояемости человеческим организмом суп является превосходным и полезным вариантом.

Один из самых питательных и полезных видов супов является суп - пюре. Они быстро насыщают организм: это происходит благодаря наличию пищевых волокон в ингредиентах, которые чаще всего представлены овощами. В их составе помимо белков, жиров и углеводов содержатся витамины, макро- и микроэлементы. Данное блюдо, благодаря консистенции, легко усваивается и обогащает организм необходимыми нутриентами.

Мясо и мясные продукты пользуются большим спросом у жителей России. Из всех видов мяса, представленных на рынке сегодня, наибольшая востребованность у мяса курицы и говядины.

Цель работы: разработать технологию суповых основ из овощей для сегментов NoReCa, B2B, B2C.

Главная задача разработать такие суповые основы, которые можно было бы употреблять и без мясных продуктов с пользой для организма человека. Необходимо правильно подобрать состав ингредиентов, которые хорошо сочетаются между собой и передают суповым основам качественные органолептические характеристики.

Промежуточные результаты: подобран состав ингредиентов, разработана рецептура двух суповых основ: для мяса птицы и мяса говядины, разработана технологическая схема основ, исследованы физико-химические и органолептические показатели, определена пищевая и энергетическая ценность каждой основы.

Основной результат: в состав суповых основ вошли как часто употребляемые в данном регионе ингредиенты, так и те, что появились относительно недавно и только начинают набирать популярность. Правильно подобранное соотношение ингредиентов позволило создать новый продукт. Технологические схемы приготовления суповых основ разработаны для приготовления в условиях производства. Проведено исследование физико-химического показателя – содержание сухих веществ в новом продукте.

Автор Гусакова Н.В.

Научный руководитель Шкотова Т.В.

Руководитель образовательной программы Ишевский А.Л.

