

Таблица – Изменение пероксидного числа при окислении жировых смесей

№ п/п	Варианты опытов	Продолжительность окисления, час		
		0	2,5	5,0
		Пероксидное число, % йода		
1	Говяжий жир + масло			
	-без антиоксидантов	0,228	0,336	0,410
	- с антиоксидантами	0,228	0,261	0,293
2	Говяжий жир + гидрожир			
	-без антиоксидантов	0,081	0,147	0,236
	- с антиоксидантами	0,081	0,098	0,138
3	Говяжий жир + гидрожир +масло			
	-без антиоксидантов	0,040	0,102	0,203
	- с антиоксидантами	0,040	0,052	0,150

Анализ полученных данных свидетельствует, что введение в жировые смеси антиоксидантов бутилокситолуола и дилудина позволяет существенно снизить в них количественное содержание и темп роста продуктов окисления. Более устойчивыми в условиях проведения опытов являются смеси на основе говяжьего топленого жира и растительного масла. Темп роста пероксидных чисел в них значительно ниже, чем в других смесях. По-видимому, это обусловлено наличием в растительных маслах природных антиоксидантов и их ингибирующим действием на процесс окисления жировых смесей. Однако количественное содержание продуктов окисления ниже в смесях на основе говяжьего жира и гидрожира.

УДК 641.55/56

**РАЦИОНАЛИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ЛИЦ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ
УГОЛОВНО-ИСПОЛНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ И ЛЕЧЕБНО-ТРУДОВЫХ
ПРОФИЛАКТОРИЯХ**

З.В. Василенко, О.В. Мадикова

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Правильно организованное питание является одним из основных условий, способствующих перевоспитанию лиц, содержащихся в учреждениях, сохранению их здоровья и повышению производительности труда.

В соответствии с техническим заданием Департамента исполнения наказаний МВД РБ были разработаны недельные раскладки продуктов и меню для питания различных категорий осужденных, в том числе по нормам 1, 2, 3, 4, 5,7 (всего 13). Кроме того, были разработаны сборник технологических карт приготовления блюд и технологии их приготовления.

При разработке недельных раскладок продуктов и недельных меню учитывались нормы для питания осужденных, установленные Советом Министров Республики Беларусь, наличие технологического оборудования на пищеблоках учреждений, сочетаемость блюд в рационе питания, а также энергетическая ценность блюд, рекомендуемое распределения калорийности по приемам пищи (завтрак 30–35%, обед

40–45%, ужин 20–25%), а также содержание основных пищевых веществ: белков, жиров и углеводов. Кроме того, одни и те же блюда не повторяются более трех раз в неделю, а блюда из одинаковых продуктов – в течение дня.

Все недельные раскладки продуктов максимально унифицированы, что облегчает контроль за качеством приготовления пищи и способствует экономии электроэнергии.

Недельные раскладки пищевых продуктов составлены в виде электронных таблиц с автоматическим пересчетом общего количества сырья за день и за неделю в целом. Поэтому, при внесении изменений в раскладки автоматически осуществляется пересчет общего количества сырья и автоматически выявляется его недовложение или перевложение.

Сборник технологических карт блюд для питания лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях, разработан в соответствии с СТБ 1210–2000. Кулинарная продукция, реализуемая населению.

Использование разработанного пакета документации позволит рационально организовать работу пищеблоков учреждений уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториев Департамента исполнения наказаний МВД РФ, повысить качество приготавливаемых блюд и изделий, сбалансировать рационы питания осужденных по энергетической ценности и основным пищевым веществам: белкам, жирам, углеводам. Соблюдение разработанных технологий приготовления блюд и изделий позволит максимально сохранять пищевые вещества, в том числе витамины и минеральные вещества, при кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлении блюд, а значит, будет способствовать сохранению здоровья и нормальной жизнедеятельности осужденных.

УДК 678.562:635.655

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ СОЕВОГО БЕЛКОВОГО ИЗОЛЯТА, ПОЛУЧЕННОГО ПО УСОВЕРШЕНСТВОВАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Е.А. Шабанова, Т.В. Бархатова

**Кубанский государственный технологический университет
г. Краснодар, Россия**

Пищевая ценность соевого белкового изолята обусловлена содержанием полноценных легкоусвояемых белков, сбалансированных по содержанию незаменимых аминокислот.

Объектами исследования служили - соевый белковый изолят, полученный по усовершенствованной технологии в сравнении с образцом Pro-Vo 500U, полученным по классической технологии.

Для решения поставленной задачи определяли аминокислотный состав белковых изолятов (таблица 1).