

ОЦЕНКА СТОИМОСТНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СОУСОВ С ПЛОДОВООЩНЫМИ ДОБАВКАМИ

Масанский С.Л., Рыбакова Т.М., Рыбакова Я.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Продукты питания являются источником нутриентов и энергии. В разных странах у людей снижена потребность в калориях и дефицит нутриентов встречается гораздо чаще, чем дефицит калорий. Поэтому для оптимизации расходов на продукты целесообразно соотносить их цену с количеством содержащихся в них нутриентов.

В рамках проводимой работы по товароведно-технологическому обоснованию использования плодоовощных пюре централизованного производства в составе кулинарных соусов для школьного питания авторами оптимизированы технологии получения кулинарных соусов с плодоовощным пюре в соответствии с их назначением, обоснован их компонентный состав и разработаны рецептуры 17 новых наименований соусов повышенной биологической ценности, рекомендуемых для школьного питания.

Для сравнения пищевой плотности продуктов полезно иметь ее числовую характеристику. Одной из таких характеристик может служить индекс пищевой плотности продукта (ИПП), т.е. степень удовлетворения потребности индивида в нутриентах при заполнении калоражной корзины индивида конкретным продуктом. Редко какой продукт служит источником только одного нутриента. Для того что бы оценить выгодность продукта, как источника всех нутриентов, надо взять продукт в размере калоражной корзины, разделить на средний ИПП по всем нутриентам, и вычислить стоимость полученного количества продукта. Эта величина называется нутриентной ценой продукта.

Для того что бы при ограниченном бюджете получать максимум нутриентов, необходимо покупать продукты с наименьшей нутриентной ценой (Z , тыс. руб). На основании произведенных расчетов (таблица 1), можно сделать вывод, что кулинарные соусы с плодоовощными добавками имеют высокую пищевую ценность при относительно невысокой нутриентной цене. Среди представленных соусов наименьшая нутриентная цена характерна для соуса красного с черной смородиной

Таблица 1 – Нутриентная цена (Z) на примере кулинарных соусов

Соусы красные с плодоовощными добавками	Цена за кг, руб.	Масса в 2500 ккал, кг	ИПП	Z , тыс. руб.
с морковью"	18931,21	4,99	0,87	109,1
с тыквой"	25680,89	5,21	0,92	146,0
со свеклой"	17209,45	4,80	0,91	90,6
с черной смородиной"	19141,21	4,95	1,38	68,6
с капустой"	17524,45	5,00	1,27	69,2
Соус "Красный основной"	17156,71	4,91	0,81	103,6

Расчет пищевой плотности соусов с плодоовощными добавками показал, что будет достаточно актуально использование новой разработанной ассортиментной линейки кулинарных соусов с плодоовощными добавками в школьных рационах питания.