

54. РОЗРАХУНОК ЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ ОСНОВНИХ СКЛАДОВИХ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

І.Л. Корецька

О.С. Шульга

Г.М. Бандуренко

Національний університет харчових технологій

Розробка і широке впровадження модернізованої технології та нових видів сучасних видів сировини як вітчизняного так і імпортного походження при виробництві кондитерських виробів, прискорює науково-технічний прогрес в галузі, підвищують ефективність і продуктивність праці, дозволяють розширити асортимент виробів, їх харчову цінність, забезпечить раціональне використання основних сировинних ресурсів.

Термін «харчова цінність» відображає всю повноту корисних речовин продукту: вміст білків, жирів, вуглеводів, органічних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, амінокислотний склад. У поняття «харчова цінність» входить також біологічна та енергетична цінність.

Показники харчової цінності окремих інгредієнтів наводяться в літературних джерелах з розрахунку на 100 г їстівної частини харчових продуктів, при цьому вміст білків, жирів, вуглеводів і органічних кислот виражають у грамах, енергетичну цінність в кілокалоріях, а для продукції, що

відвантажуються на експорт ще необхідно вказувати забезпечення добової потреби в основних складових.

Аналіз методик проведення технологічних розрахунків харчової та енергетичної цінності показав деякі відмінності розрахунку, що враховують особливості хімічного складу інгредієнта, врахування базової та фактичної масової частки вологи у сировині та способи врахування відхилень показників від базових показників.

Добова фізіологічна потреба серед нестатичного громадянина країни залежить від способу життя, фізіологічної активності, кліматичної зони проживання, статі, віку, та багатьох інших впливових факторів. Для нашої кліматичної зони, для людей з достатнім фізичним навантаженням та відповідними особливостями при споживанні основних харчових речовин загальна потреба в калоріях встановлена в 2500 ккал. В інших країнах, де існують суттєві, перш за все, кліматичні умови та інші умови життя ці нормативи відрізняються.

Комісія Кодекс Аліментаріус для «середньо статичного» жителя планети встановила норму потреби в енергії на 2300 ккал, з іншою потребою у ряді харчових речовин.

При встановленні харчової цінності нового виробу постає задача розрахунку як харчової цінності продукту так і забезпечення ним добової потреби основних складових. Особливою задачею є визначення енергетичної та харчової цінності нетрадиційних видів сировини, що входять в діючу рецептуру, але не входять в зазначені довідники. Їх пошук та розрахунок необхідно проводити згідно наданої документації, що супроводжує партії сировини, або розраховується по рецептурі напівфабрикату.

Таким чином, ми вважаємо, що алгоритм розрахунку харчової та енергетичної цінності кожного виду кондитерських виробів повинен включати наступні операції:

- на основі діючих рецептур на кондитерські вироби розрахунок рецептурних витрат сировини на 100 г готового продукту;

- визначення хімічного складу (білків, жирів, вуглеводів) кожного виду сировини, що входить до складу рецептури з перерахунком його за масовою часткою вологи прийнятою в рецептурі;
- визначення енергетичної цінності кожного виду сировини, що входить до складу рецептури з урахуванням її масової частки вологи;
- розрахунок забезпеченості добової потреби виробом основних складових.

Також необхідно проводити коригування масової частки сировини по фактичному вмісту сухих речовин у сировині (за наданої НД).