

**Киян М., Мохамад М. (ХТЭИ КНТЭУ, Харьков)**

## **НААСР-ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ОВОЩНОГО МАРИНАДА «БЛИКИ ЯНТАРЯ» ДЛЯ GERONТОЛОГИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Проблема рационального питания различных групп населения сегодня имеет большое социально-экономическое значение. Влияние нутриентов на здоровье человека исследуется медиками, нутрициологами, физиологами, биохимиками. Существует определенная зависимость между потреблением определённых нутриентов и состоянием здоровья человека. В наибольшей степени подобная зависимость характерна для людей пожилого возраста.

Продукты для геронтологического питания – это не просто высококачественные пищевые продукты, блюда или кулинарные и кондитерские изделия, изготовленные из лучшего сырья по современным технологиям. Это продукты, ценность которых заключается в том, что они способствуют продлению молодости, работоспособного возраста человека, и, в результате, главному – продлению жизни.

На кафедре технологии и организации ресторанного бизнеса Харьковского торгово-экономического института разработаны рецептура и технология овощного маринада «Блики янтаря» для геронтологического питания. Характерные особенности этого кулинарного изделия заключаются в следующем:

а) продуктом-аналогом является маринад овощной без томата (рец. № 893 Сборника рецептур .),

б) вместо уксуса столового (9 %-ного) в рецептуру маринада введена кислота янтарная,

в) сахар заменён на фруктозу,

г) вместо крахмала в качестве загустителя использован пектин.

Кулинарное использование овощных маринадов традиционно связано с приготовлением таких блюд как «Рыба под маринадом» и «Рыба в маринаде». Эти блюда пользуются заслуженной популярностью у потребителей. Вместе с тем следует отметить, что требования современных

потребителей к обеспечению качества и безопасности продукции собственного производства заведений ресторанного бизнеса ужесточились. Особенно жёсткие требования предъявляются к яствам, предназначенным для детей и лиц старшего возраста.

Цель нашей исследовательской работы заключается в разработке HACCP-плана производства целевого продукта «Маринад овощной «Блики янтаря» для геронтологического питания». Основой для разработки HACCP-плана является HACCP-исследование рецептуры и технологии целевого продукта. Проведение HACCP-исследования связано с последовательным применением семи известных принципов HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) к исследуемым объектам. Результаты нашего исследования позволят разработать рекомендации бизнес-структурам, способствующие результативному введению в оборот новых блюд и кулинарных изделий.

---

Работа выполнена под руководством к.т.н., доц. Жукова Е.В.