

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ СОЕВЫХ НАПИТКОВ

Бабарыкина Е. В. – студент, Мелёшкина Л. Е. – к.т.н., доцент, Снегирева А.В. – к.т.н., ассистент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Соя - прекрасный источник белка, липидов, витаминов, минеральных веществ, что наряду с отсутствием лактозы и холестерина делает ее прекрасным сырьем для получения диетических продуктов. Безалкогольные напитки являются неотъемлемой частью любого приема пищи, будь то завтрак, обед или ужин. Целью проводимой работы является исследование и разработка технологии соевых напитков обогащенных пищевыми волокнами и расширение ассортимента напитков с повышенным содержанием белка.

Исследования проводили на кафедре ТПП Алтайского государственного технического университета им. И.И.Ползунова.

Для проведения экспериментов использовали соевые бобы, сухое соевое молоко, соевый заменитель молока.

Целью использования соевых продуктов, таких как соевые бобы, сухое соевое молоко, соевый заменитель молока, было получение соевого молока, для дальнейшего применения.

Соевое сырье прошло ряд исследований на органолептические показатели, содержания сухих веществ, кислотность и определение взбитости без каких либо добавлений. Именно соевые бобы и сухое соевое молоко показали наилучшие результат, что хорошо видно из рисунка 1.

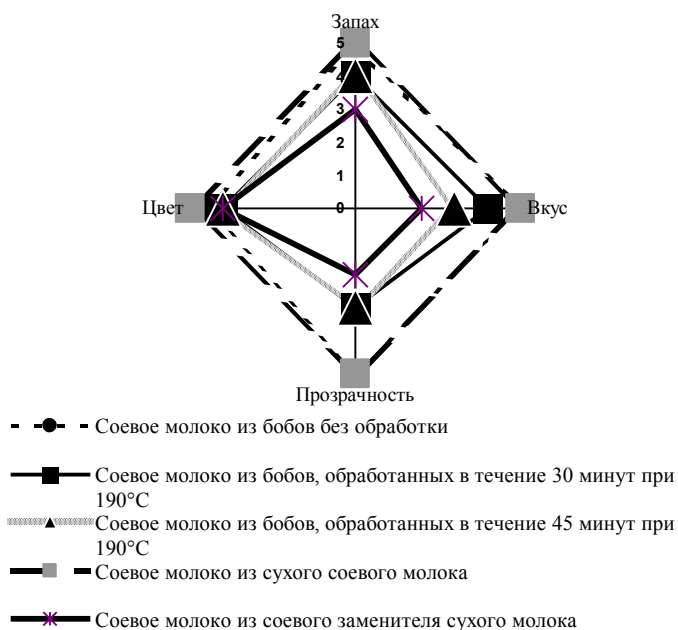


Рисунок 1 – Оценка органолептических показателей качества соевого молока в пятибалльной шкале

В зависимости от температуры напитка меняется его взбитость, поэтому все образцы полученного соевого молока исследовались на взбитость. Взбитость молока из соевых бобов и из сухого соевого молока примерно одинаковая.

Далее осуществляли подбор вкусовых наполнителей, количества пищевых волокон, муки зерновых культур.

С соевым молоком, полученным из различного вида сырья с различным соотношением пищевых волокон 0,5 г, 1 г, 1,5 г, 2 г, 2,5 г, 3 г на 100мл напитка при различной температуре 4 °С, 6 °С, 8 °С, 10 °С, 12 °С, 14 °С смешивались яблочный, вишневый или апельсиновый соки. Кроме того, в качестве вкусовых наполнителей кроме сока были использованы: банан, сиропы различных вкусов, шоколадный топинг, ванильный сахар.

Полученные коктейли исследовали на органолептические показатели, взбитость, стабильность эмульсии, пеноустойчивость. В образцах коктейля с мукой зерновых культур определяли продолжительность варки и кинематическую вязкость.

На следующем этапе происходила разработка рецептур соевых коктейлей.

Далее была проведена товароведная оценка полученных напитков по органолептическим, микробиологическим и физико-химическим показателям. После дегустации было выявлено четыре образца соевого коктейля, это соевый напиток с яблочным соком, с апельсиновым соком, соевый напиток с бананом и соевый напиток с шоколадным топингом. Разработаны технологические схемы производства и разработаны технико-технологические карты.

ОСОБЕННОСТИ ХАРАКТЕРА ЧЕЛОВЕКА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

Биневская К. С. – студент, Писарева Е. В. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто ты. Такую забавную формулу вывела известный эксперт японской Ассоциации естественного питания Норико Курияма, много лет подглядывая в тарелки едоков. По ее мнению, привычки в образе питания и сама еда влияют не только на здоровье, но и на характер и успех в жизни.

Ещё в восемнадцатом веке на Руси, прежде чем нанять работника, его угощали обедом и смотрели, быстро или медленно он ест. Считалось, что тот, кто ест быстро, будет работать быстро и ловко, а тот, кто ест медленно, и работает медленно и лениво. В некоторых странах подобных обычаев сохраняется и сейчас.

Интересные наблюдения были сделаны в отношении того, как люди едят сладости. Те, кто предпочитает жевательные конфеты и конфеты с мягкой начинкой обычно дружелюбны и имеют оптимистичный взгляд на жизнь. Любители леденцов, которые подолгу рассасывают их, легко приспосабливаются к меняющимся обстоятельствам.

Кроме того, они обычно спокойны и невозмутимы, их трудно вывести из равновесия, и они всегда стремятся сохранить внешнюю солидность и чувство собственного достоинства.

Наконец, для тех, кто предпочитает разгрызать конфеты, одной из определяющих черт характера является импульсивность. Они не сдерживают проявлений своих эмоций, легко поддаются гневу и часто бывают очень ревнивы. Их настроение может быстро меняться, и также они бывают непостоянны во мнениях и в отношениях.

Сходные наблюдения существуют и о предпочтениях в отношении фруктов. Например, любители апельсинов обычно общительны, они чувствуют себя в светском обществе как рыба в воде и легко находят контакт с окружающими, но часто эта общительность оказывается лишь маской за которой скрывается совсем другой человек.

Любовь к яблокам характерна для практичных и консервативных людей. Они легко выполняют монотонную работу, исполнительны, и на них всегда можно положиться, потому что они всегда держат слово. На них похожи те, чей любимый фрукт – арбуз. Их основное качество – стремление доводить любое начатое дело до конца, и на это они не жалеют ни сил, ни времени.

Те, кто отдаёт предпочтение клубнике, отличаются изысканным вкусом, врождённой элегантностью, а также нередко склонны к чрезмерным тратам. Любители винограда часто скрытны сами и проявляют недоверчивость по отношению к другим людям.

Наиболее спокойным характером обладают любители груш. Кроме того, для них характерны мягкость и дружелюбие, а также способность сохранять душевное равновесие практически в любой ситуации.

Итак, в соответствии с пищей, которой люди отдают предпочтение, можно выделить следующие типы:

Вы можете наесться овощами? Тогда в вас, должно быть, бушует энергия и вы добиваетесь успехов на профессиональном поприще. Любитель жаркого из морковки и

прочих овощей чаще всего жаден до знания и честолюбив. Его усердие и прилежание обычно не остаются незамеченными. В быту это человек мирный, стремящийся к гармоничному партнерству и дорожащий своим здоровьем.

Вы предпочитаете фрукты? Ананас или манго - их сладкий кусочек является залогом счастливой жизни. Любители плодово-ягодных культур легко заводят друзей, слывут внимательными и чуткими. Слово "конкуренция" чуждо им, поэтому они не стремятся делать карьеру и выбирают те профессии, где могут проявить свои творческие способности. Правда, из-за отсутствия честолюбия они могут показаться беспечными.

Фанаты сочного бифштекса? Любители такой еды ведут себя в основном импульсивно, для них характерны взлеты и падения. Хотя они часто добиваются успеха, им не всегда удается последовательно проводить в жизнь свои идеи и планы. Непостоянны они и в партнерстве, однако, если им все же удастся научиться правильно воспринимать критику, их линия жизни "выравнивается".

"Рыбная душа"? Поклонник камбалы и устриц - отличается спокойствием и постоянством. Выдержанность приносит ему уважение коллег и друзей. На такого человека можно спокойно опереться в семейной жизни. Но ему не помешала бы большая открытость, так как он обычно редко высказывает свое истинное мнение о других людях или отношениях с ними, что вредит прежде всего ему самому.

Любители острого? Глотателей жгучего перца и чили выдает их жгучий темперамент. Чтобы удовлетворить бушующую в них жажду приключений, им следует искать соответствующую работу - если не морского пирата или летчика-испытателя, то хотя бы с возможностью частых заграничных командировок. Самый их большой недостаток - эгоизм, так как "перечный" характер не допускает возражений. Однако в любви к порядку их не упрекнуть, причем порядок должен быть во всем.

Любители жирной пищи? Такие люди на удивление резвы и проворны; на работе их считают одиночками, довольно часто им удается взобраться на самый верх своей профессиональной лестницы. Особенно искусны они во флирте - редко кому удается устоять перед таким обаянием. Им можно посоветовать быть немного тактичнее - чрезмерная открытость иногда непреднамеренно ранит собеседника.

Тяга к соленому? Человек, которого тянет на соленья является личностью, плывущей по течению, и считает, что его судьбу решают обстоятельства.

Тяга к шоколаду? Горький шоколад обычно предпочитают люди, постоянно находящиеся в центре внимания. Молочный шоколад говорит о личности сдержанной, склонной к одиночеству.

Тяга к конфетам? Свойственна жизнелюбивым личностям, которые подчеркивают свою уникальность и которым не свойственны сожаления о содеянном.

Тяга одновременно и к сладкому, и к соленому? Признак талантливой и творческой натуры; как правило, это люди-одиночки, сдержанные и закрытые.

Таким образом, за вкусовыми предпочтениями можно разглядеть характер, состояние или настроение человека. Поэтому главное быть думающим человеком, равнодушным, внимательным и наблюдательным к себе самому и другому.

ОСОБЕННОСТИ КУХНИ В СТИЛЕ «ФЬЮЖН»

Биневская С. С. – студент, Писарева Е. В. – к.т.н., доцент.

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Говорят, все гениальное – просто. Еще говорят, что нет правил без исключений. Кухня «фьюжн» - это гениально. Но не просто.

В последнее время стиль фьюжн считается самой модной тенденцией во всем – в одежде, в музыке, в дизайне интерьера. В кулинарии тоже не обошлось без модного словечка. Что оно означает и что считать кухней «фьюжн»?

Стиль фьюжн заявил о себе в семидесятых годах двадцатого века. Под словом «фьюжн» (от английского «fusion» – слияние, объединение) в кулинарии понимается смешение многих

кулинарных традиций (продуктов и способов их обработки) в одном блюде. Этот стиль особенно моден в последние несколько десятилетий, но назвать его новым веянием было бы ошибкой, ведь вся история кулинарии – это постепенное смешение и взаимопроникновение культур. Американцы просто дали красивое название этой тенденции. Случилось это в конце 1970-ого года, когда в Калифорнию съехались представители тихоокеанских, южноамериканских и европейских народов, среди которых были и талантливые повара, заимствовавшие друг у друга приемы и техники в кулинарии. Именно тогда и появился сам термин – «фьюжн».

Первый ресторан в стиле «фьюжн» был открыт в Лос-Анжелесе. Поварами в нём работали американцы, японцы и итальянцы. Первоначально под словом фьюжн подразумевалось слияние традиций востока и запада, например, японской и французской кухни или китайской и общеевропейской. Позже понятие расширилось и стало означать интеграцию любых, даже очень похожих, культур.

Сейчас «фьюжн» – это в первую очередь компромисс, поиск местных заменителей экзотических продуктов и адаптация чуждых традиций к потребностям и вкусам местного населения. Например, острые китайские или полинезийские блюда в России готовят не такими обжигающими, а для приготовления плова используют не только баранину.

Одно из направлений стиля «фьюжн» – «реанимация» древних рецептов и их адаптация к изменившимся условиям. Отдельное направление этого стиля – создание необычных сочетаний из продуктов одной кулинарной традиции (например, мясо, маринованное в кофе, или пельмени с орехами). Именно это направление породило ошибочное представление о стиле «фьюжн» как о сочетании несочетаемых продуктов.

Основные направления «фьюжн»:

- приспособление древних, устаревших рецептов под современную действительность;
- приготовление блюд из тех продуктов, которые за неимением их на родине приходится закупать за рубежом;
- изменение технологии с сохранением названия и внешних примет национального блюда.

Блюда в стиле «фьюжн» хотя и неожиданны, но обязательно вкусны и сбалансированы.

На протяжении всей истории человечества, целые народы и одиночки мигрировали в дальние края, принося с собой рецепты любимых с детства блюд; путешественники обогащали кухню своей родины новыми продуктами, пряностями, кулинарными хитростями. Первые кулинарные опыты с картофелем, помидорами, кукурузой были сродни тому, как сейчас мы привыкаем к тропическим фруктам. Сегодняшние смелые эксперименты, в свою очередь, станут классикой для будущих поколений поваров.

Попробовав заграничное блюдо, гурманы всегда стараются повторить его дома, используя местные ингредиенты. Иногда получается жалкое подобие, но иногда эксперимент удаётся, и появляется новое, самостоятельное блюдо. Широко известная история салата Оливье – яркий пример стиля «фьюжн» в советской кулинарии. Это блюдо уже давно живёт своей жизнью, и даже небольшой возврат к оригинальному рецепту (например, замена горошка каперсами), делает его непривычно-экзотическим. Калифорнийские роллы с авокадо и креветками, приготовленные по технологии суши, – другой пример смешения культур. Иногда бывает сложно определить, какие традиции лежат в основе блюда. Например, во многих кухнях мира есть мясной пирог, хлеб или лепешки. Разница заключается лишь в выборе мяса, муки и местных специях. К тому же, каждая хозяйка создаёт свой собственный «фьюжн», даже готовя по рецепту, ведь вкус блюда очень сильно зависит от рук повара. Если проследить историю всех продуктов на нашем столе, окажется, что то, что мы едим – это самый настоящий «фьюжн». Некоторые продукты настолько прочно вошли в нашу жизнь, что мы не считаем картофель во фритюре, рис или макароны с кетчупом блюдами в стиле «фьюжн».

Не существует строгих правил для приготовления блюд в стиле «фьюжн». С минимальными знаниями и навыками можно создать интересное и вкусное блюдо. Главное, чтобы все продукты были свежими, а составляющие части блюда не конфликтовали по вкусу

и консистенции. Каждое новое блюдо нужно осваивать: а вдруг не получится? Не зря кулинарию называют искусством: она требует и умения, и терпения.

Хорошему кулинару, мыслящему широко, использование стиля «фьюжн» открывает много новых возможностей, как в оформлении, так и в создании блюд. Придать блюду черты «фьюжн» можно при помощи оформления, к примеру, самые обычные сырники, подать с фруктовыми чипсами, цукатами, взбитыми сливками и карамелью. При разумном подходе, блюда в стиле «фьюжн» относятся к достаточно легкой, здоровой и гармоничной кухне.

Возросшая популярность стиля «фьюжн» именно в последние годы объясняется огромным количеством новых продуктов со всего света в сочетании с доступной информацией и разнообразными кухонными приборами, позволяющими варьировать и комбинировать способы приготовления блюд. А главное стоит помнить – приготовление пищи - полет фантазии, «раскат импровизаций».

«Глядя на мир, нельзя не удивляться!» Смотрите на большой мир вокруг нас и на его отражение в нашей тарелке только с радостным изумлением.

АКТУАЛЬНОСТЬ ВЕГЕТАРИАНСКОГО КАФЕ НА РЫНКЕ ГОРОДА БАРНАУЛА

Бондаренко О.В.- студент, Ходырева З.Р.– к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г.Барнаул)

В последнее время термин "вегетарианство" стал приобретать всё большую актуальность. Кто-то отказывается от пищи животного происхождения по причинам здоровья (ссылаясь на то, что потребляя в пищу мясо, организм испытывает дискомфорт, какую-то нагрузку), некоторые чисто по психологическим убеждениям, мотивируя всё тем, что это трупы убитых животных...

Инфраструктура для комфортного существования вегетарианцев плохо развита в мире и практически никак — в России. На Западе есть сети вегетарианских ресторанов и магазинов, и чем более развита страна (прежде всего Англия, Франция, Германия), тем больше там вегетарианских заведений и тем дешевле уровень питания в них. Однако даже там эта закономерность распространяется не на всю сферу услуг: кейтеринговые компании, которые обслуживают железнодорожные и авиалинии по всему миру, не предоставляют обычным пассажирам выбора между вегетарианскими и невегетарианскими обедами. Исключение могут сделать только для клиентов бизнес-класса в том случае, если они смогут договориться с обслуживающей их компанией заранее.

В России вегетарианство только начинает становиться популярным. В советское время оно было негласно запрещено как веяние капитализма. Сейчас в России интерес народа к модному направлению гуманного отношения к животным постоянно растет, и, хотя вегетарианцев пока не так много, уже появились люди, которые готовы развивать это движение в стране.

С некоторых пор стали открываться и специализированные заведения для вегетарианцев. Статистика говорит о том, что количество граждан России, решивших отказаться от пищи животного происхождения за последние пять лет выросло примерно на 6%. При этом вегетарианцами становятся весьма обеспеченные люди, что говорит о том, что это, скорее, дань гастрономической моде, чем моральные принципы.

Первое в России 100% веганское кафе быстрого питания "LovingHut" работает в г. Москве с 1 октября 2010г. "LovingHut" - всемирно известный бренд от международной сети веганских ресторанов и кафе "LovingHut". Это единственный в России веганский фаст-фуд того же сетевого бренда "LovingHut", представленного в 21 стране мира, - на всех континентах. В Соединенных Штатах Америки их уже более 40, а во всем мире более 200.

В Москве есть много кафе, ресторанов, где представлено вегетарианское меню, и получившие популярность. К ним относятся: вегетарианское кафе «Ганга», «Путь йоги», «Сок», «Авокадо», ресторан «Джаганнат». В г. Санкт-Петербург успешно работают 13 вегетарианских кафе и ресторанов. Для сравнения в Лондоне открыто около 145 вегетарианских заведений общепита, включая 25 строго веганских, и 250 магазинов.

Сеть предприятий отрасли в Алтайском крае постоянно увеличивается. Рынок общественного питания чутко реагирует на спрос и сегодня развитие отрасли находится в прямой зависимости от потребности в услугах, от спроса, от платежеспособности населения. В сфере общественного питания работает большое количество людей, и эта цифра продолжает расти, в связи с открытием все новых и новых предприятий общественного питания.

Анализ структуры сети показывает, что основную часть предприятий составляют кафе – 33 %, рестораны – 20 %, столовые – 19 %. Доля сетевых предприятий в Алтайском крае продолжает активно увеличиваться.

В г. Барнаул огромное множество различных кафе, баров, ресторанов и других предприятий общественного питания. Сейчас очень популярными стали заведения с японской кухней, фаст-фуды, которые имеют довольно хорошую пропускную способность. К ним относятся такие заведения, как «И. Понкин», «Икра», «Рыба. Рис», «Планета суши», «Manhattan-pizza» и многие другие.

Но, к сожалению, «чисто» вегетарианского заведения здесь нет. А раз эта ниша среди предприятий общественного питания не занята, значит надо ее развивать, тем более что такое предприятие, наверняка получит большую популярность. Посетители вегетарианского кафе – это люди, занимающиеся собой и своим здоровьем, а значит являются завсегдатаями фитнес-клубов и других подобных спортивно-оздоровительных комплексов. Это основная клиентская база. Но в таком бизнесе есть и свои сезонные колебания в сторону увеличения притока – летнее время, когда даже самые заядлые мясоеды предпочли бы лёгкую окрошку жирной и солёной котлете, весеннее время, когда многие представительницы женского пола садятся на различные диеты с целью привести себя в порядок к пляжному сезону и, конечно, православные посты, особенно Великий пост – между Масленицей и Пасхой.

Эти факты являются главными предпосылками для создания вегетарианского заведения в г. Барнаул.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЕКСИКАНСКИХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Величина Е.Н. – студент, Мелёшкина Л.Е – к.т.н., доцент
Алтайский государственный технический университет (г. Барнаул)

В кухне каждого народа можно найти тонкую хлебную напоминающую солнечный диск своей округлой формой лепешку. Их пекли еще в древние времена наши предки и с удовольствием употребляют в пищу наши современники. Считается, что именно с тонких пресных лепешек, замешанных на муке и воде, на земле началась история хлебопечения.

С окультивированием пшеницы на Ближнем Востоке, кукурузы и других злаков в Америке, риса в Азии эти изделия нашли свое воплощение в бесчисленных формах. Трудно даже назвать все виды лепешек разных народов - так их много.

Однако, лепешка это не просто аналог хлеба, сегодня это большое слово в кулинарии, это важнейшая составляющая многих всеми любимых блюд. Разве можно представить себе всемирно известную шаурму без лаваша или биф-ролл и цезарь-ролл от Макдональдс без пшеничной лепешки, разве можно сделать буррито, не имея под рукой тортильи. Это всё равно, что суп без бульона. Поэтому достаточно актуальны разработки в расширении ассортимента тонких хлебных лепешек.

Тортилья – мексиканская кукурузная лепешка, появившаяся еще во времена древних ацтеков. Сегодня всё большую популярность получают тортильи, изготавливаемые из пшеничной муки.

В дипломной работе на тему «Разработка технологии национальных хлебобулочных изделий» была научно обоснована и разработана рецептура пшенично-кукурузной тортильи, а также технологическая схема производства роллов с использованием хлебной лепешки.

Были проведены исследования водопоглотительной способности и степени набухания сырья в зависимости от температуры воды с целью выбора оптимального температурного

режима замеса теста. Результаты эксперимента показали, что температура воды должна составлять не ниже 50 °С для максимального набухания клейковины.

Было определено влияние разных соотношений пшеничной и кукурузной муки на способность тестообразования, на водопоглотительную способность, качество формования и на органолептические показатели. Было установлено, что с увеличением доли кукурузной муки в смеси с пшеничной снижалась эластичность теста, что негативно влияло на процессы формования, готовые изделия становились более черствыми, ломкими. Также лепешки приобретали грубый специфичный вкус. В итоге процентное соотношение пшеничной и кукурузной муки в рецептуре составило 65/35.

За неимением специального оборудования для выпечки данного продукта были проведены эксперименты по подбору оптимальных условий, температуры и продолжительности выпекания. В результате было принято решение готовить тортильи на максимально раскаленной жарочной поверхности менее 1 минуты.

Однако структура готовых изделий, замешанных лишь на муке, воде и соли оказалась довольно жесткой. Для решения этой проблемы было изучено влияние разных видов жира, яиц, молочных продуктов, крахмала и разрыхлителей на эластичность и влажность теста и готовых тортилий. Исследования показали, что требуемую мягкость изделиям придает внесение в рецептуру 10 % растительного масла.

Также были проведены испытания, определяющие возможность и целесообразность замены пшеничной муки высшего сорта на муку более грубого помола с целью повышения биологической ценности продукта. Было доказано, что для изготовления тортилий можно применять пшеничную муку, как высшего, так и первого сортов. Применение же муки более низких сортов не допустимо, так как это резко ухудшает потребительские свойства изделия, в частности цвет, при этом не значительно повышая биологическую ценность.

Помимо этого в ряде экспериментов было установлено, что в разработанной рецептуре возможна замена кукурузной муки на муку других злаков, например, гречневую, рисовую, ржаную с соответствующей корректировкой расхода воды.

По завершению были исследованы оптимальные режимы хранения, определены органолептические и физико-химические показатели качества, разработана нормативно-техническая документация на готовый продукт.

Для презентации пшенично-кукурузных тортилий были изготовлены роллы с их использованием. Применялись всевозможные начинки: мясные, рыбные, овощные, сладкие. По итогам дегустационной оценки был выбран ролл с семгой и рисом. Для него была составлена технико-технологическая карта, технологическая схема производства, рассчитана рецептура и данные о пищевой и энергетической ценности.

ПЕРСПЕКТИВЫ РЕКОНСТРУКЦИИ КАФЕ

Гилёва Е.И. – студент, Вайтанис М.А. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Сфера общественного питания играет все возрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека. Это обеспечивается прежде всего изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание является одной из важнейших социально-экономических составляющих уровня развития общества.

В настоящее время общественное питание развивается быстрыми темпами, поэтому немаловажным является повышение качества продукции и улучшение снабжения населения продукцией общественного питания. Так же значимым является увеличение ассортимента блюд на действующих предприятиях.

Кафе "Привал" расположено в промышленной части города по адресу: г. Барнаул, ул. Тракторная, д. 35 корп. 2, поблизости сосредоточено большое количество заводов, фирм, организаций, что обеспечивает большой приток посетителей. На территории обслуживания

кафе расположены такие крупные организации как: АлтайАгротех, ЗапСибРегион, Экодрев, Стар Коммэн, АлтайЦемент, Барнаульский автоцентр КАМАЗ, СпецФорм, Рубикон, Радамер, Крупяная компания, Транспортная фирма, АЗАС, Завод ячеистого бетона, а также множество офисов и магазинов. В среднем одновременно в компаниях, заводах и магазинах работает 4000-5000 человек.

Потенциальными клиентами кафе являются большинство работников ОАО «Барнаульского пивоваренного завода», а также работники других фирм, организаций и магазинов. По мере признания кафе и установления определенной репутации число потребителей будет расти (в том числе и за счет завоевания клиентуры).

Основными задачами, поставленными при выполнении реконструкции данного заведения, являются определение путей повышения эффективности производства, управления и качества работы предприятия, повышение экономических показателей. Цель реконструкции повысить качество предоставляемых услуг, как за счет внедрения нового оборудования, перепланировки цехов, также внесением новых блюд, увеличения ассортимента, в связи с этим увеличить число посетителей кафе. Обеспечивать рациональную организацию труда работников общественного питания, тем самым позволяя сократить затраты, и создать условия для высокопроизводительного труда, а так же повысить качество выпускаемой продукции. Ведь правильное питание обеспечивает хорошую трудоспособность, поддержание здоровья, а удобное расположение непосредственно вблизи заводов увеличивает количество посетителей.

Для привлечения покупателей планируется проведение рекламной кампании такой, как наружная реклама в виде растяжек на ближайших улицах и в виде рекламы-меню непосредственно около кафе; раздача листовок с наименованием кафе, адресом, стоимостью на блюда; дисконтные карты с логотипом предприятия и системой скидок.

В результате проведенного анализа реконструируемого предприятия были поставлены и решены следующие задачи: проведена перепланировка цехов для обеспечения поточности технологических процессов; внедрено новое торгово-технологическое оборудование; расширено меню, для увеличения выпуска продукции; возросли экономические показатели деятельности предприятия; изменены некоторые элементы интерьера.

В ходе реконструкции была разработана производственная программа предприятия, разработано новое меню, банкетное меню, так же включены в меню бизнес – ланчи. Были проведены экономические расчеты, на основании которых можно сделать вывод об эффективности и выгодности проведения реконструкции кафе. Окупаемость предприятия составляет 15 месяцев, прибыль от продаж - 2064,492 тыс. руб, в то время как до реконструкции предприятие не имело фактической прибыли.

ТОПИНАМБУР – ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Джанкулиева Л.К. -студент, Мелешкина Л.Е. - к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Баранул)

Топинамбур – многолетнее клубненозное растение семейства астровых. В России, больше известен, как «земляная груша» или «волжская репа», в Европе его называют «иерусалимский артишок».

Родиной топинамбура является территория современной Бразилии. Там он был известен задолго до открытия этого континента европейцами. В Европу топинамбур привезен в начале 17-го века вместе с рабами. Это были американские индейцы племени «тупинамбус». От названия этого племени и пошло, по преданию, название растения «топинамбур». В Россию топинамбур попал лишь в начале 18-го века. Постепенно стал обретать популярность, особенно в Сибири и на Алтае. В 19 веке топинамбур возделывался довольно широко. Сегодня топинамбур, к сожалению, не имеет в России той популярности, которую заслуживает по своим питательным и лечебным качествам [1].

Профилактический и лечебный эффект топинамбура определяется его уникальным биохимическим составом, что дает возможность использовать его в пищевой промышленности и медицине. Ученые, исследовавшие состав и пищевую ценность топинамбура, были поражены разнообразием полезных веществ, содержащихся в его клубнях.

Топинамбур уникален по сбалансированности входящих в его состава микроэлементов: содержит большое количество железа (до 12 мг %), кремния (до 8 мг %), цинка (до 500 мг %), магния (до 30 мг %), калия (до 200 мг %), марганца (до 45 мг %), фосфора (до 500 мг %), кальция (до 40 %) [2].

По содержанию железа, кремния и цинка он превосходит картофель, морковь и свеклу. Такое соотношение минералов в топинамбуре значительно усиливает функциональную активность иммунной, эндокринной, нервной систем организма, а также улучшает показатели крови. Минеральные вещества выполняют разносторонние функции в организме: обеспечивают построение опорных тканей скелета (Ca, P, Mg, Si), поддержание необходимой осмотической среды клеток в крови, в которых протекают все обменные процессы (Na, K), образование пищеварительных соков, гормонов (J, Zn, Cu, Se, Mn), переносчиков кислорода в организме (Fe, Cu), некоторых жизненно важных витаминов и ферментов, без которых невозможно превращение поступающих в организм пищеварительных веществ (Co, Si) [3].

Среди необходимых компонентов питания исключительную роль играют витамины, которые, являясь составной частью ферментов (водорастворимые витамины С, группы В, РР и др.) и клеточных мембран (жирорастворимые витамины Е, А, каротины), принимают активное участие во всех процессах жизнедеятельности. Топинамбур поливитаминное растение. Топинамбур содержит Витамин С и витамины группы В, РР, каротиноиды. Каротин в топинамбуре 60-70 мг на 1 килограмм. Исследования витаминного состава клубней топинамбура, показали что витаминов В₁ (тиамин), В₃ (пантотеновая кислота), РР (ниацин), Н (биотин) в 5 раз больше содержится в клубнях топинамбура, чем в картофеле.

В состав топинамбура входят и полисахариды, чем объясняется его сладковатый вкус, что делает его не только целебным, но и вкусным [2]. Существенное отличие топинамбура от других овощей проявляется в высоком содержании в его клубнях белка (до 3,2% на сухое вещество), представленного 16 аминокислотами, в том числе всеми незаменимыми которые синтезируются только растениями и не синтезируются в организме человека: аргинин, валин, гистидин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, триптофан, фенилаланин, что делает его ценным растением для диетического и функционального питания. В ряде работ белок топинамбура характеризуется как биологически полноценный. По данным Новосибирского научно-исследовательского института клинической иммунологии СО РАМН имеющиеся в топинамбуре белковые соединения очень близки по своей структуре белкам вилочковой железы и обладают свойствами, практически идентичными свойствами этих белков [4].

Топинамбур богатейший источник пектиновых веществ (их около 11 % от массы сухого вещества), диетической клетчатки, органических кислот, которые связывают многие токсические вещества, соли тяжелых металлов, в том числе радиоактивные элементы, и способствуют выведению их из организма. Ранее пищевые волокна считались ненужным балластом пищи. Сегодня клетчатка, пектиновые вещества наконец-то заняли свое законное место рядом с белками, жирами, углеводами, микроэлементами и витаминами. Сейчас ясно, что пищевые волокна целебны и необходимы организму. Пищевые волокна в топинамбуре выступают в качестве своеобразной «внутренней метлы» кишечника, способствуют быстрому выводу вредных продуктов, подавляя гнилостные процессы и деятельность бактерий.

Клетчатка и пектин плохо усваиваются в кишечнике, но хорошо адсорбируют на его поверхности и выводят из организма ядовитые вещества, холестерин и триглицериды, которые являются, основными виновниками развития атеросклероза и желчекаменной болезни.

Органические полиоксикислоты топинамбура составляют – 6 – 8% от сухой массы. К ним относятся: лимонная, яблочная, малоновая, янтарная, фумаровая кислоты. Органические кислоты активно участвуют в обмене веществ, повышают секреторную активность слюнных

желез, усиливают выделение желчи и панкреатического сока, улучшают пищеварение, растворяют нежелательные отложения (соли мочевой кислоты), обладают бактерицидным действием, благотворно действуют на кислотно-щелочное равновесие, на функцию желудочно-кишечного тракта и другие системы организма, являясь возбудителями секреции поджелудочной железы и моторной функции кишечника. Органические кислоты оказывают влияние на процессы пищеварения, способствуя усвоению пищевых продуктов, в которых кислот очень мало. В комплексе с витамином С обладают ярко выраженным антиоксидантным действием [2].

В топинамбуре так же высокая концентрация редкого природного биологически активного вещества – инулина (до 17%). Инулин – единственный природный полисахарид, состоящий на 95% из фруктозы. Природная фруктоза, из которой состоит инулин, является уникальным сахаром, который способен участвовать в тех же обменных процессах, что и глюкоза, и полноценно замещать ее в ситуациях, когда глюкоза клетками не усваивается. Именно поэтому диетическая и лечебная ценность инулина очень велика [5]. Одним из уникальных свойств инулина является его фундаментальное влияние на обмен веществ. Дело в том, что инулин оказывает благотворное действие, в течение всего времени нахождения в организме человека, начиная от попадания в желудок, и заканчивая выделением. Инулин, попадая в желудочно-кишечный тракт, расщепляется соляной кислотой и ферментами на отдельные молекулы фруктозы и короткие фруктозные цепочки, которые проникают в кровеносное русло. Оставшаяся нерасщепленной часть инулина быстро выводится, «прихватив» с собой ненужные организму вещества, такие как тяжелые металлы, радионуклиды, кристаллы холестерина, жирные кислоты, различные токсические химические соединения [3].

Кроме того, инулин стимулирует сократительную способность кишечной стенки, что заметно ускоряет очищение организма от шлаков, не переваренной пищи и вредных веществ. Антиоксидантный эффект инулина усиливается за счет действия клетчатки, содержащейся в топинамбуре [1].

Всосавшиеся в кишечнике короткие фруктозные цепочки в крови продолжают выполнять антиоксидантную, очищающую функцию, обезвреживая и облегчая выведение из организма вредных продуктов обмена веществ и попавших из внешней среды химических соединений. В желудке инулин не усваивается, часть его в кислой среде желудочного сока распадается на короткие фруктозные цепочки и отдельные молекулы фруктозы, которые проникают в кровеносное русло.

Доказано, что длительное употребление топинамбура снижает уровень глюкозы в крови. Стабильное снижение уровня глюкозы в крови приводит к повышению выработки собственного инсулина специальными клетками поджелудочной железы. Этому же способствует и высокое содержание в топинамбуре цинка, кремния, калия, необходимых для синтеза инсулина. Все эти свойства делают топинамбур очень полезным людям, страдающим сахарным диабетом [5].

Топинамбур в организме человека вызывает различные действия: антиаритмическое, антисклеротическое, антиоксидантное, гипоанацидное, гипотензивное, десенсибилизирующее, желчегонное, иммунно-, инсулино-, гемоглинообразующее, кардиотоническое, мочегонное, обезболивающее, общеукрепляющее, противолучевое, противоопухолевое, противотромботическое, противотромбозное, противодиабетическое, противоязвенное, ранозаживляющее, слабительное, спазмолитическое, успокаивающее. Употребление в пищу этого полезного овоща способствует снижению уровню глюкозы и холестерина в крови. Мало того, топинамбур можно применять в качестве функционального продукта при таком страшном заболевании как рак. Топинамбур способен очищать организм на клеточном уровне.

Все это делает топинамбур продуктом, просто необходимым для поддержания здоровья.

Топинамбур способен к экологической самозащите:

- клубни топинамбура не накапливают в себе нитраты, способные вызывать мутации клеток и, следовательно, развитие онкологических процессов, напротив, за счет своего

уникального химического состава, топинамбур превращает нитраты в безопасные соединения и использует для синтеза необходимых аминокислот;

- в отличие от большинства других огородных культур, топинамбур не накапливает тяжелые металлы;

-не накапливает радиоактивные элементы (при искусственном заражении опытных делянок изотопами стронция и цезия выше фонового содержания в 10-20 раз, содержание этих элементов в клубнях увеличивается только в 0,1-0,3 раза) [4].

Все это и объясняет тот факт, что у топинамбура совершенно отсутствует токсичное и аллергическое действие. Независимо от внешней среды топинамбур сохраняет свои целебные свойства, которые есть во всех его частях: стеблях, листьях, цветах и клубнях.

Включение в рацион топинамбура благотворно влияет на всю систему пищеварения, предотвращает развитие многих заболеваний. Так же лечебные свойства топинамбура распространяются на желудочно-кишечный тракт, в котором «наводится порядок» методом выведения вредных веществ, шлаков, лишней слизи, усиление сократительной способности кишечника и подвижности его ворсинок. Так же нормализуется нормальная микрофлора.

Топинамбур повышает устойчивость к бактериальным и вирусным инфекциям, а также к различным паразитам (лямблиям, описторхисам, токсоплазмам и т.д.). Употребление топинамбура предупреждает отложение солей, инсульт, и оказывает общеукрепляющее действие.

Таким образом, топинамбур, обладающий целым комплексом уникальных целебных свойств, является ценнейшим и перспективнейшим продуктом диетического и лечебного питания. Это подтверждено и медико-биологическими исследованиями с применением земляной груши при различных болезнях.

В настоящее время как у нас в стране, так и за рубежом ведутся исследования по разработке технологий получения широкого набора лечебных препаратов, диетических продуктов питания и продуктов, используемых для технических и кормовых целей на основе топинамбура. В России делаются лишь робкие шаги по изучению и применению топинамбура.

Между тем в США, Франции, Бразилии, Австрии, Венгрии и других странах производят в промышленных масштабах из топинамбура этиловый спирт, лечебный сироп, пищевые диетические продукты. Японцы пошли дальше, они с успехом разрабатывают направления профилактики и предупреждения раковых заболеваний с помощью топинамбура. А получаемый из топинамбура и незаменимый для больных сахарным диабетом инулин был официально признан во многих странах мира совершенно безопасным для человека пищевым ингредиентом.

Гиппократ говорил, что «пища должна быть лекарством, а лекарство пищей». Этим его требованиям, как нельзя лучше, соответствует топинамбур.

Список литературы

1. Артёмова А. Топинамбур продлевающий жизнь, 2003. -123с.
2. Зеленков В.Н., Шелпакова И.Р., Заксас Н.П. Минеральный и химический состав различных частей культуры топинамбура. Сборник научных трудов “Инновационные технологии и продукты” Выпуск 3. Новосибирск, НТФ “АРИС”, 1999, - 62с.
3. Даников Н. Целебный топинамбур. Помощник от всех болезней, -М. Эксмо, 2011. – 98с.
4. Скоблина В.И. Топинамбур. Изд. Армада-пресс, 2001. – 36с
5. Катренко Л. В.Топинамбур. Источник целебной фруктозы. Изд. Дия, 2011. - 144 с.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ОВОЩНЫХ СУПОВ

Дорохова А.С. – студент, Вайтанис М.А. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Первые блюда занимают в рационе человека очень важное место. Они возбуждают аппетит, улучшают пищеварение, восстанавливают баланс жидкости. Суп быстро усваивается, хорошо согревает организм, насыщает его витаминами и минералами. Вегетарианский суп могут употреблять практически все. Это способствует очищению организма, снижению уровня холестерина. К достоинствам этого супа можно отнести высокое содержание витаминов группы В, каротина, витамина С и минералов, питательность и одновременно невысокую калорийность.

Основное отличие супа-пюре от других видов супов заключается в его однородной, кремообразной консистенции. Это легкоусвояемое, очень полезное блюдо, обладающее нежным, приятным вкусом. Супы-пюре готовят на мясных, овощных, грибных бульонах с различными овощами, крупами, бобовыми. На сегодняшний день существует около 150 видов супа-пюре.

Продукты, предназначенные для пюреобразных супов, подвергают различным способам тепловой обработке (варка, припускание, тушение). Затем продукты протирают до состояния легкого, нежного пюре и в таком виде вводят в бульон, отвар или соус. Чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно и распределялись в бульоне равномерно, а также для получения необходимой консистенции в супы-пюре вводят белый соус. Муку пассеруют без добавления жира, а затем соединяют с бульоном или молоком. Для придания кремообразной консистенции и более нежного вкуса пюреобразные супы заправляют кусочками сливочного масла, горячим молоком, сливками или льезоном.

Овощи рассматриваются в качестве жизненно необходимых продуктов питания, они являются для организма важнейшим источником витаминов, минеральных веществ, органических кислот, пищевых волокон. Для разработки новых рецептов были выбраны тыква, сельдерей и кабачок. По содержанию железа оранжевая тыква заслуживает звания чемпиона среди всех существующих овощей. Также много пектиновых веществ, провитамина А, витамин Е, солей калия, пищевых волокон. Сельдерей – растение, содержащее огромное количество полезных веществ: цинк, калий, кальций, фосфор, железо, магний, витамины групп В, РР, Е и А и эфирные масла. В кабачках много калия (до 238 мг на 100 г), есть натрий, кальций, магний, фосфор, медь и железо, набор органических кислот, витамины С, В₁, В₂, пропорции натрия и калия выдержаны практически идеально (1:100) [1].

В условиях недостаточного потребления макро- и микронутриентов, пищевых волокон важным направлением является разработка рецептов, обогащенных витаминами, минеральными веществами и, конечно, белком. Поэтому в качестве дополнительного сырья для приготовления овощных супов-пюре была выбрана гороховая мука. Бобовые традиционно культивируются и потребляются в Алтайском крае, то есть соответствуют привычкам, традициям и национальным особенностям людей.

Белок гороха легко усваивается. Кроме того, горох содержит витамины Н, Е, калий, фосфор, кальций, магний. Содержание витаминов группы В в горохе значительно превышает их содержание в овощах и фруктах, а также в большинстве круп. Витамины группы В участвуют в обмене веществ, и их недостаток проявляется нарушением работы сердца, бессонницей, головной болью. Витамин Н помогает поддерживать оптимальное количество сахара в крови, улучшает работу нервной и пищеварительной систем, способствует хорошему состоянию слизистых оболочек и кожи. Семена гороха содержат липиды, среди которых преобладают ненасыщенные жирные кислоты, витамин Е. Эти соединения являются антиоксидантами, повышают устойчивость мембран клеток к перекисному окислению липидов, укрепляют иммунитет и предупреждают развитие отдельных форм новообразований.

Бобовые культуры являются источниками большого количества сбалансированных белков. Гороховая мука содержит от 20 % до 30 % белковых веществ, отличающихся

полноценным аминокислотным составом [1]. Использование гороховой муки вместо пшеничной муки при производстве супа-пюре позволяет сократить время приготовления, улучшить органолептические показатели готового блюда. При замене части пшеничной муки на муку гороховую повышается биологическая ценность и вкусовые свойства продуктов.

В гороховой муке калия в четыре раза, фосфора, магния и железа в два раза (даже больше чем в яблоках и хурме), кальция в четыре раза (всего на 30 % меньше, чем в твороге), витаминов В1 и РР в четыре раза больше чем в муке пшеничной. Также в гороховой муке в два раза больше белков и жиров, почти такое же углеводов, и в два раза больше пищевых волокон, о пользе которых хорошо известно. Из-за относительно невысокой стоимости и богатого химического состава гороховую муку целесообразно использовать в качестве дешевого источника полноценного растительного белка [1].

В связи с вышеизложенным была поставлена цель разработать новые рецептуры овощных супов-пюре с добавлением гороховой муки.

В ходе маркетинговых исследований был проведен обзор меню ресторанов и кафе г. Барнаула. Установлено, что супы-пюре присутствуют в меню многих предприятий общественного питания. В основном это грибные супы. Овощных несколько меньше. Также проводилось анкетирование, для изучения отношения потребителей к овощным супам-пюре. По результатам анкетирования установлено, что большая часть населения старается правильно питаться и часто употребляет овощи. Наряду с традиционным картофелем становятся популярными такие овощи, как тыква, кабачки, сельдерей. Было установлено, что гороховые супы нравятся большинству опрошенных.

В ходе экспериментальной части была проведена оценка качества муки пшеничной и муки гороховой (влажность, кислотность, содержание крахмала). Установлено, что сырье соответствует требованиям стандартов.

В соответствии с поставленной целью и задачами исследования были разработаны технологические схемы приготовления и рецептуры овощных супов с добавлением гороховой муки. Исследованы функционально-технологические показатели (содержание сухих веществ, жира и витамина С, проверена полнота вложения сырья, определена стойкость эмульсии, рН, влагоудерживающая способность, вязкость). Также проведена органолептическая оценка 18 образцов овощных супов.

В результате анализа функционально – технологических показателей и органолептической оценки образцов было установлено, оптимальное количество внесения гороховой муки. Микробиологические исследования супов показали, что внесение гороховой муки не влияет на санитарно-гигиенические показатели готовой продукции.

Добавление гороховой муки к пшеничной муке повышает питательность и вкусовые свойства овощей. При комбинировании пшеничной и гороховой муки в супах-пюре увеличивается содержание белка, который легко усваивается, а также ценных для организма витаминов группы В и витамина Н. Кроме того, улучшается консистенция готового блюда.

Для оценки экономической эффективности производства нового вида продукта был разработан бизнес-план. На основании проведенных экономических расчетов можно судить об эффективности и выгодности производства овощных супов. В среднем цена продукции составляет от 54 до 84 руб. за порцию 250 г.

Таким образом, в ходе исследования была установлена целесообразность и возможность производства овощных супов-пюре с добавлением гороховой муки.

Список литературы

1. Химический состав Российских пищевых продуктов: Справочник /Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002.-236 с.

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ В ИТАЛИИ И В РОССИИ

Ерохина Ю.Г. – студент, Писарева Е.В. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Пицца (итал. pizza) - итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте помидорами и расплавленным сыром (как правило, Моцарелла). Профессиональное название таких начинок - топпинг. Пицца одно из самых популярных блюд в мире.

Непосредственная итальянская предшественница пиццы и родственница лаваша и питы - лепешка «фокачча». По способу приготовления она почти идентична пицце, но только без специфической начинки. Эта повседневная пицца крестьян и воинов древности считается старейшей универсальной формой пиццы в нынешней Италии.

Однако сами итальянцы называют эту деревенскую пиццу «фокачча» (лепешка), тем самым подчеркивая, что настоящая пицца - это все-таки нечто иное, и излишняя простота в толковании, не говоря уже о приготовлении, недопустима в кулинарном искусстве.

История собственно пиццы начинается примерно, лет 200 назад, когда в одном из самых густонаселенных городов Европы, Неаполе, пекари стали наскоро готовить блюдо для бедноты. Это были лепешки из теста, которые сверху покрывали слоем томатов, посыпали орегано (сушеным майораном) и поливали растительным маслом, иногда сверху клали немного сыра.

Так появилась пицца. Бродячие торговцы складывали ее в высокие медные ящики, которые носили на голове, и продавали на улицах. Часто покупатели были настолько бедны, что брали пиццу в долг и расплачивались за нее в течение недели. Поэтому такую пиццу называли «восьмидневной».

Считается, что существует только два вида классической неаполитанской пиццы - «Маринара» и «Маргарита». Первая названа в честь рыбаков, которые когда-то ели ее на завтрак, а со второй связан очень интересный факт.

Самой большой популярностью и спросом пользуется знаменитая пицца «Маргарита», созданная впервые в Неаполе в 1889 году и получившая своё название в честь королевы, жены итальянского короля Умберто I.

А дело было так. Королевская чета, находясь в летней неаполитанской резиденции, захотела попробовать это местное блюдо. Королевские повара быстро сориентировались, отправились на «разведку» к подножию Везувия, заполучили рецепты, но ввести новые блюда в королевское меню не смогли. Но двор уже зашевелился... И был действительно повержен разнообразием блюд, восхищен качеством их приготовления.

Ко двору был призван пиццайоло Рафаэле Эспозито с супругой. Они приготовили три сорта пиццы, одна из которых содержала помидоры, моцареллу и базилик - цвета итальянского флага. Именно этот вариант понравился королеве. Тогда пиццайоло назвал понравившуюся королеве пиццу её именем - Маргарита. Эта пицца может служить базой для всевозможных последующих вариантов, когда сверху накладывается, всё что Бог послал.

С тех пор самой изысканной стала пицца «Маргарита», вместе с которой «амнистировали» две другие пиццы - «Четыре сезона» и «Маринара». Кстати, «Четыре сезона» существовала уже в 1660 году, а «Маринара» - в 1800 году.

Пиццу «Маргарита» королева приказала выпекать только в печах ее дворца Каподимонте. Но вскоре этот приказ, как и большинство других указов в Италии, растворился в революционном народном неподчинении. «Маргерита» стала любимым блюдом всех итальянцев — от рыбака до маркиза. Всего же в Италии на сегодня насчитывается более двух тысяч наименований различных пицц.

В Россию пицца пришла намного позже, чем в другие страны. Обусловлено это войнами и политико-экономическими процессами, протекающими в стране в 20 веке.

Итак, в России пицца появилась только в 90-х годах прошлого века. Одновременно с ней в страну пришли хот-доги, шаверма и Макдональдс. По этой причине пиццу очень долгое

время считали быстрой едой. Данный образ смогли сломать лишь появившиеся чуть позже рестораны итальянской кухни. Только тогда пиццу стали воспринимать как серьезное блюдо.

Таким образом, пицца, предлагаемая в стране, поделилась на два вида. Первый - русская пицца «пиццаброд», приготовленная на толстой лепешке. При этом в качестве ее ингредиентов используются почти все доступные продукты, такие как: всевозможные колбасы, сыры, зелень, грибы, лук, мясо, малосольные огурцы и пр. Естественно, никаких точных рецептов нет. Повар делает все на свое усмотрение. Упаковывается такое яство в прозрачную пленку, после чего выставляется на прилавок.

Второй вид - это «настоящая» итальянская пицца, приготавливаемая только из специальных продуктов, взятых в строго определенных пропорциях на тонком тесте.

Пиццаброд стоит в среднем рублей 50, итальянская же пицца - от 120 до 150 рублей. Рынок пиццы в нашей стране развивается достаточно быстро. Многие только что открывшиеся кафе делают упор на пиццу. Точно также поступают и продавцы лавашей. Практически ни один ларек, предлагающий фастфуд, в настоящий момент не обходится без своего фирменного пиццаброда.

РАЗРАБОТКА СОСТАВА И ТЕХНОЛОГИИ УГЛЕВОДНО-БЕЛКОВОГО НАПИТКА ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ

Осадченко Д. С. – студент, Ходырева З.Р. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

В современном спорте уровень физических и психологических нагрузок достиг предела физиологических возможностей организма человека. Для адекватной и эффективной реализации этих нагрузок важное значение имеет использование научно-обоснованных рационов, включающих специализированные продукты питания.

В настоящее время активно разрабатываются недопинговые препараты на основе природного, в т.ч. молочного сырья. Биологически активные вещества растительного и животного происхождения наиболее «мягко» и, вместе с тем, эффективно повышают работоспособность и ускоряют восстановление после нагрузок.

Российский спортивный рынок считается одним из самых перспективных и динамично развивающихся, так как он тесно связан с возрастанием популярности активного образа жизни и доли населения, регулярно занимающихся физкультурой и спортом.

В городе Барнауле (2011 г.) насчитывается более 40 розничных сетей, торгующих спортивными товарами, это сеть спортивных магазинов «Триал-Спорт», спортивный клуб «Лидер», спортшоп «Сотвори себя» и др., которые реализуют относительно широкий ассортимент продукции – порядка 595 разновидностей 33 торговых марок различных производителей.

Из данных рисунка 1 следует, что на рынке спортивного питания реализуется продукция, произведенная преимущественно в зарубежных странах (77 %), в основном США (60,2 % - 21 торговая марка: «Optimum», «Ultimate», «Universal» и др., соответственно 14,6, 7,7, 6,1 %).

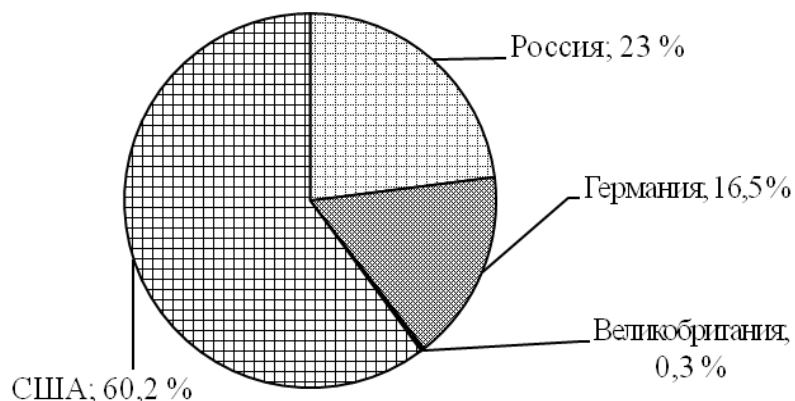


Рисунок 1 - Структура ассортимента продукции спортивного питания, реализуемая на рынке г. Барнаула по странам-производителям

Исследования, проводимые за последние 30 лет, свидетельствуют о разбалансированности рациона современного человека по основным пищевым веществам и энергии. Этот фактор является постоянно действующим во все времена года, отрицательно сказывается на состоянии здоровья и работоспособности всех групп населения, в том числе людей, занимающихся спортом.

Решить эту проблему только за счет натуральных продуктов питания не представляется возможным. В этом случае специализированные пищевые продукты выступают как дополнительный к рациону фактор питания, обеспечивая наиболее эффективный и доступный путь коррекции обмена веществ при различного рода физических и эмоциональных нагрузках и, особенно, при занятиях спортом.

В специализированных магазинах реализуются, как правило, протеины (21,1 %), на втором месте – гейнеры (11,4 %), далее идут аминокислоты (10,9 %), креатин (8,4 %), витамины и минеральные вещества (6,7 %), энергетика (5,4 %), сжигатели жира (4,5 %), L-карнитин (3,4 %), для суставов (3,2 %), напитки (3,1 %), глютамин (2,5 %), окись азота (2,4 %).

Можно отметить, что глютамин представлены только американскими и немецкими производителями, окись азота – США (рисунок 2).

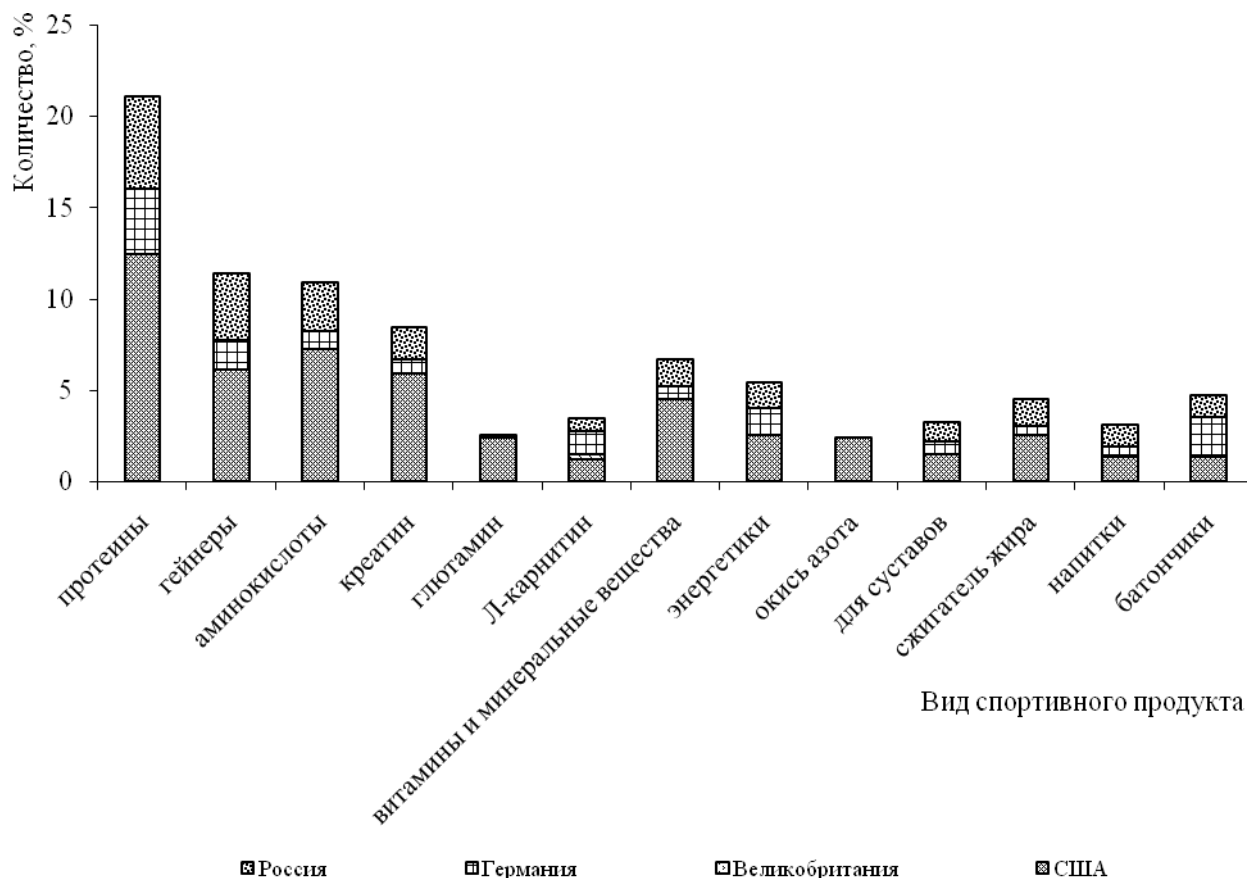


Рисунок 2 – Структура ассортимента продукции спортивного питания, реализуемая на рынке г. Барнаула, в зависимости от видовой разновидности

Рациональное питание – один из ключевых факторов для обеспечения восстановительных процессов в организме человека при повышенных физических нагрузках. При этом особо важная роль отводится углеводам, которые в отличие от белков и жиров могут расщепляться в организме как аэробно, так и анаэробно. Согласно литературным данным, общее содержание углеводов в напитках должно быть в пределах 10 %, что обеспечивает их высокую всасываемость и хорошую усвояемость в пищеварительном тракте человека. При этом предпочтение должно отдаваться сложным углеводам. Белок как важнейший пластический материал в организации спортивного питания, несомненно важен.

Выпуск новых молочных продуктов с добавками растительного происхождения позволяет решить проблемы экономии сырьевых молочных ресурсов, использования ценнейшего растительного сырья и одновременно расширить ассортимент конкурентоспособных продуктов с привлекательными для потребителя органолептическими показателями, повышенной пищевой ценностью, и обладающих функциональными свойствами.

Из растительных белков особое место занимает гречиха — ценная крупяная культура. Белок гречихи содержит до восьми процентов лизина и по содержанию незаменимых аминокислот превосходит зерно злаковых культур. В гречихе содержатся лецитин, значительное количество фосфора, калия, железа, много витаминов В₁, В₂, РР. Белок гречневой крупы имеет аминокислотный состав, аналогичный мясу.

Следует подчеркнуть, что сочетание молочных и растительных белков представляет собой более совершенную композицию по аминокислотному составу, по сравнению с белком молока. Именно молочно-растительные системы наиболее полно соответствуют формуле сбалансированного питания. Кроме того, при введении в рецептуру растительных компонентов происходит обогащение продукта витаминами, минеральными веществами, органическими кислотами, пищевыми волокнами.

Микрофлора спортивного продукта предпочтительно должна соответствовать как выполнению технологических задач, так и необходимостью получения пробиотического продукта. Представляется, что в связи с возможным «закислением» организма в результате усиленных физических нагрузок дополнительное поступление молочной кислоты в организм нежелательно. В связи с этим допущением, а также с целью ориентации на широкий круг потребителей, умеренная кислотность сгустка представляет особый интерес. Для нового продукта была выбрана натуральная кефирная закваска.

Таким образом, разработанный кисломолочный углеводно-белковый напиток собрал в себе полезные свойства пробиотической микрофлоры и необходимую пищевую, биологическую и энергетическую ценность за счет вносимых углеводных компонентов в виде мальтодекстрина, и белковой части – в виде гречевого белка.

ПЕРСПЕКТИВЫ РАСШИРЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КУРОРТНОМ ГОРОДЕ БЕЛОКУРИХА

Папина С.С. – студент, Вайтанис М.А. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Общественное питание всегда было одним из самых популярных видов деятельности. В развитии курортного города и расширении в нем предприятий общественного питания играет решающее значение. Деятельность предприятий общественного питания курортных городов имеет специфическую особенность: помимо обслуживания населения эти предприятия должны обслуживать как организованные группы, так и самостоятельных клиентов. Проектирование предприятий общественного питания должно осуществляться с учетом климатических, экологических, гидрогеологических, демографических и других местных условий строительства. Успех работы предприятия зависит во многом от руководителя и стиля его работы. Цель работы предприятия питания – удовлетворение потребностей человека в пище.

Например, при расширении города Белокурихи как международного центра целесообразно строительство предприятий общественного питания для оказания качественных услуг, что несомненно привлечет большой поток отдыхающих. Это позволит существенно увеличить муниципальный бюджет. А так же Горный Алтай с превосходными климатическими условиями пребывания привлекает внимание жителей всей России и стран ближнего и дальнего зарубежья. Благодаря этому потоку туристов происходит расширение предприятий общественного питания, новые идеи проведения досуга и многое другое.

Исходя из проведенного анализа на рынке услуг общественного питания разработали проект кафе на 50 мест с десертным баром на 20 мест в г.Белокурихе, Алтайского края на территории курортной зоны. Наличие предприятий такого формата в городе не зарегистрировано, поскольку в основном представлены предприятия общественного питания закрытого типа. Предполагаемый контингент потребителей в радиусе 500 метров - это отдыхающие санаториев и пансионатов, обслуживающий персонал, гости и жители города. Предприятие размещается в отдельно стоящем одноэтажном здании, обеспечено центральным отоплением, водоснабжением, электричеством и канализацией. Режим работы кафе с 10:00 ч. до 02:00 ч., бара с 12:00 ч. до 02:00 ч. Комплексное предприятие общественного питания предназначено для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. Данный комплекс является коммерческим предприятием; форма собственности - частное предприятие, которое работает в условиях «рынка покупателя». Вся хозяйственная, торговая и производственная деятельность находится в коммерции самого предприятия. Основная задача предприятия – предоставление услуг, необходимых для определенного сегмента потребителей, и получение в результате этого прибыли. Предприятие работает в среднем ценовом интервале. Запроектирован кондитерский цех мощностью 1000 изделий в смену для реализации готовой продукции в кафе и баре, а также продаже в розничной сети. Предприятие работает шесть дней в неделю, понедельник – выходной. По экономическим

расчетам срок окупаемости не высокий, это обусловлено тем, что предлагаемый проект находится в курортной зоне города Белокурихи.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛИКОМПОНЕНТНОГО ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА

Пономарева А. Н. – студент, Азолкина Л. Н. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Современные тенденции совершенствования ассортимента продуктов питания ориентированы на создание сбалансированных по пищевой и биологической ценности продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами. Особо перспективным представляется направление по целевому комбинированию молочного и растительного сырья. Благодаря высокой пищевой и биологической ценности творога он является хорошей основой для создания кисломолочно-растительных продуктов [1, 2].

Творог – ценный диетический продукт, незаменимый в питании детей и взрослых. Он отличается высокой пищевой и биологической ценностью, богат полноценным белком, витаминами и минеральными веществами, легко усваивается, способствует образованию гемоглобина крови [3].

В зависимости от окраски различают смородину черную, белую, красную, золотистую. Наиболее распространена из них – черная. Среди плодовых и ягодных растений черная смородина занимает одно из первых мест по содержанию микронутриентов. Ягоды черной смородины характеризуются ценным химическим составом – богаты витаминами С, Р, В₁, В₂, микроэлементами, пектиновыми, дубильными и красящими веществами, органическими кислотами, сахаром, эфирным маслом. Содержит антоциановые соединения, пигменты, флавоноиды. Ягоды как поливитаминное средство применяют при авитаминозах для повышения сопротивляемости организма, при анемии и после перенесенных истощающих заболеваний. Водный настой ягод используется как потогонное и мочегонное средство, а также при простудных заболеваниях [2, 4].

В настоящее время разработано множество технологий творожных продуктов. Отличительной чертой предлагаемого является внесение ягодного компонента одновременно с закваской, с целью более равномерного его распределения по всему объему.

Работа посвящена исследованию влияния ягодного компонента из смородины на свойства творожного продукта при его внесении вместе с закваской. Целью внесения ягодного компонента является расширение ассортимента творожных изделий, улучшение органолептических свойств продукта и обогащение его витаминами и пищевыми волокнами.

Для реализации поставленной цели был проведен анализ научно-технической и патентной литературы; изучены состав и свойства сока, пюре и измельченных ягод черной и красной смородины; исследованы свойства творожного сгустка из молочно-растительной смеси в зависимости от количества вносимого компонента; разработана рецептура и технология производства творожного продукта; определены физико-химические и микробиологические показатели готового продукта, пищевая и биологическая ценности, а так же сроки годности продукта.

В ходе изучения состава и свойств сока, пюре и измельченных ягод черной и красной смородины, было выявлено, что наибольшей кислотностью обладает замороженная красная смородина, а наименьшей – сок черной смородины. Растворимых сухих веществ больше в пюре черной смородины, меньше всего в соке красной.

В ходе исследований в смесь вносили сок, пюре и измельченные ягоды черной и красной смородины. Органолептическая оценка образцов по столбальной шкале показана на рисунках 1 и 2.

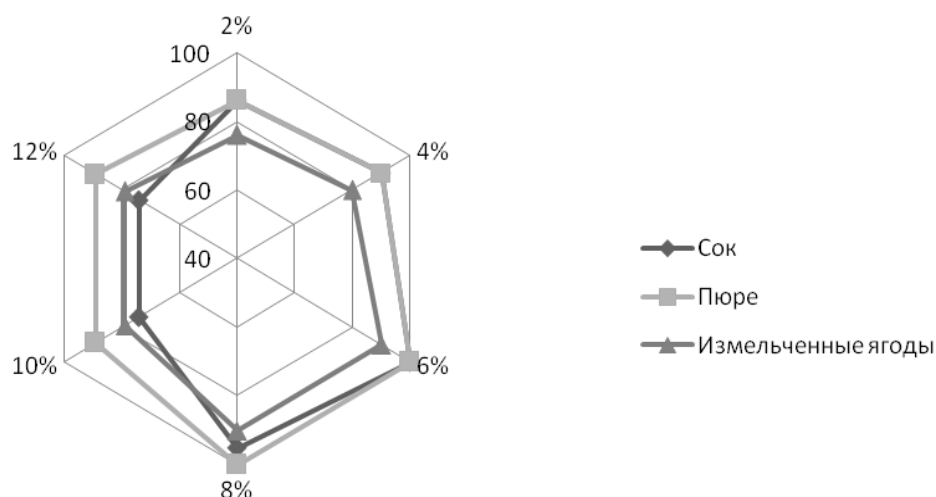


Рисунок 1 - Изменение органолептических свойств продукта в зависимости от массы внесенного компонента из черной смородины

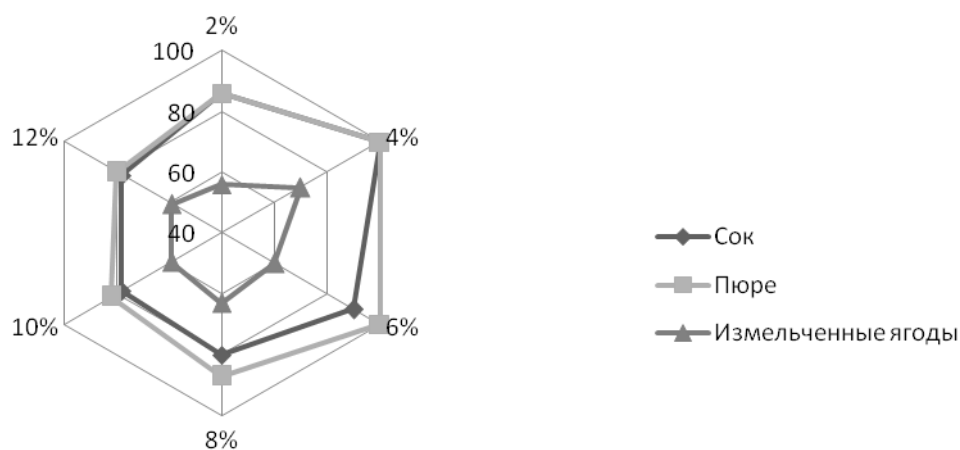


Рисунок 2 - Изменение органолептических свойств продукта в зависимости от массы внесенного компонента из красной смородины

Таким образом, при внесении красной смородины вкус продукта недостаточно выраженный, кроме того, при внесении измельченных ягод в нем обнаруживаются крупные, темные семена. Поэтому для дальнейших исследований были выбраны сок, пюре и ягоды черной смородины. Наилучшими органолептическими характеристиками и высоким выходом обладает продукт, выработанный с использованием пюре из черной смородины.

В дальнейшем было выбрано рациональное количество закваски и ягодного компонента, обеспечивающее хорошее качество сгустка, необходимую кислотность и высокий выход.

Так же было проведено исследование динамики процесса сквашивания, исследования сроков годности продукта, разработаны рецептура и технологическая схема производства. Была разработана технология и подобрана линия для производства поликомпонентного творожного продукта.

Таким образом, добавление вместе с закваской ягодного компонента увеличивает выход творожного продукта, придает ему приятный вкус черной смородины, сокращает процесс сквашивания, так же увеличивает срок хранения продукта.

Список литературы

1. Гралевская, И. В. Новые виды творожных продуктов / И. В. Гралевская, И. В. Романовская, С. А. Смирнов // Молочная промышленность. – 2007. - № 7. – С. 47 – 48.

2. Зобкова, З. С. О творожных продуктах, обогащенных компонентами немолочного происхождения / З. С. Зобкова, Д. В. Зенина // Молочная промышленность. – 2008. - № 8. С. 24 – 25.

3. Куликов, В. В. Лекарственные растения Алтайского края / В. В. Куликов. – Изд. 2-е. – Барнаул: Алт. кн. изд-во, 1975. – 208 с.: ил.

4. Липатов, Н. Н. Производство творога / Н. Н. Липатов. - М.: Пищевая промышленность, 1973. – 270 с.

ТРАДИЦИИ ИСПАНСКОЙ КУХНИ

Проневич Е.Е. - студент, Ходырева З.Р. – к.т.н. доцент
Алтайский государственный технический университет (г.Барнаул)

Испанской кухне свойственно «смешение несмешиваемого», поэтому каталонцы в шутку называют «аквариумом» суповую миску, в которую наряду с рыбой и другими морскими продуктами кладут говяжьи котлеты и копченые колбасы, зеленый горошек, морковь, картофель, а также перец, зелень и помидоры. Характерной чертой испанской кухни является обильное применение разнообразных пряностей и ароматических трав. Для приготовления соусов используются чеснок и измельченные сосновые иглы, лук и миндаль, красный молотый перец (пимантон) и желтый шафран. Если вы знали, то национальное испанское блюдо считается копченое бедро или как в этой стране принято называть - хамон, а ведь большинство ошибочно думают, что именно паэлья, является приоритетом этой страны. Употребление овощных продуктов и фруктов, если судить по средней статистике, испанцами очень далеко и не приближается даже к пяти рационам питания, которые так предписывают диете средиземноморья. Пять рационов питания фруктами — это приблизительно два стакана свежее выжатого сока или нектара, а еще это суточная норма в размере трех яблок. Рационы для зелени — это два стакана тоненько нарезанных овощных культур, или если перевести на наш рацион, то это две полные тарелки свежее нарубленного салата которые необходимо употребить за сутки.

Испанский народ, так же как и Итальянский, очень любят использовать в своем рационе питания оливковое масло для приготовления вкуснейшей и наиболее полезной пищи, однако это было не всегда, на самом деле, до начала двадцатого столетия самыми богатыми и распространенными жировыми продуктами в этой стране и кухне были животные жиры.

Современная испанская кухня имеет большое разнообразие различных блюд, в ней присутствует некий свой колоритный и неповторимый шарм и грациозность, вкусовые качества до того различны, что рецепторы не успевают запоминать один приятный вкус как на смену ему приходит другой, более ароматный и нежный. На формирование кухни этой страны, когда то повлияли римляне и мавры, а затем американцы внесли часть своей лепты, но она все же оставила большую часть своих родных корней и по сути является очень прстой, но в тот же момент до ужаса сложной и неповторимой.

Оливковое масло испанцы добавляют практически во все блюда: им обильно заправляют салаты, на нем жарят и пекут, на его основе готовят соусы, в том числе и сладкие, для десертов. Даже мороженое в Испании умудряются делать на оливковом масле.

Мясные продукты – это отдельная тема. В Испании их множество: острая свиная колбаска чоризо, кровяная колбаса морсилья, копченая свиная колбаска сальчичон... Но самый известный, конечно, хамон.

Помидоры и паприка появились в Европе только в XVI веке, но с тех пор очень полюбили испанцам, да и вообще жителям Средиземноморья. Из свежих или вяленых на солнце помидоров готовят салаты, горячие и холодные закуски, супы.

Морепродукты – неотъемлемая часть испанской кухни (Испания – вторая после Японии страна в мире по потреблению рыбы и морепродуктов). Испанцы обожают устрицы, морских гребешков, мидии, креветки и другие *frutasdelmar*, из которых они готовят всевозможные супы, паэлью, соусы, подают как самостоятельное блюдо или как тапас.

Тапас – это разновидность холодных и горячих закусок. Но для испанцев это не просто еда, это стиль жизни. В испанском языке даже есть глагол *tapear* – он переводится как «ходить по барам, общаться с друзьями и знакомыми, пить вино и есть тапас».

Никто не знает точно, когда и как появилась эта традиция, но существует несколько версий. Согласно одной из них, король Кастилии и Леона Альфонсо X Мудрый (1221-1284) издал закон, по которому владельцам постоянных дворов предписывалось подавать горячительные напитки только в сопровождении закусок: захмелевшие на голодный желудок посетители теряли благопристойный вид и представляли определенную угрозу для себя и окружающих. Блюда с такими закусками приносили, положив прямо на кружки с пивом или вином. Отсюда и пошло название: *tapas* по-испански значит «крышки». Еще совсем недавно в испанских барах тапас подавали к напиткам бесплатно, но теперь все чаще их приходится заказывать отдельно.

В роли тапас выступит любая нарезка, классический вариант – хамон или чоризо, маринованные или приготовленные на гриле овощи (перец, помидоры, лук, баклажаны, цукини и т.д.), жареные или маринованные грибы, картофельные или рисовые биточки, жареные кальмары или мидии. И, конечно, нескончаемая вереница тартелеток и мини-бутербродов с соусами, паштетами, тунцом и яйцом, тертым перцем и томатом с луком и чесноком, тертыми сырами с майонезом, яичницей-глазуньей на большом круглом куске помидора, сардинами и анчоусами с сельдереем и латуком, кусочками курицы или мяса в винном соусе, всевозможными салатами, морепродуктами в различных соусах, маленькими картофелинами в ароматных травах.

Очень популярны такие виды тапас, как тортилья (омлет с картофелем) и бандерилья (нанизанные на шпажку кусочки мяса и овощей, морепродукты, оливки и проч.). Кстати, бандерилья – очень удобный вариант закуски, если вам надо накормить неожиданно нагрянувших гостей: ее не надо ни варить, ни жарить, а ингредиенты для нее всегда есть под рукой.

Супы испанцы предпочитают овощные и рыбные (или с морепродуктами), хотя готовят и мясные. Многие супы подают к столу холодными, и это не удивительно, ведь летом в Испании очень жарко.

Гаспачо – «король» холодных супов. Он появился в Андалусии, но сегодня его готовят по всему миру. Интересно, что испанцы считают гаспачо скорее напитком, чем супом, и поэтому подают к столу не только в суповой чаше, но и в стакане. Еще один освежающий испанский суп – ахобланко, с чесноком и миндалем.

Паэлья – самое известное в мире горячее испанское блюдо из риса. На родине паэльи, в Валенсии, ее готовили исключительно мужчины, прямо на улице, на кострах, в специальных огромных сковородах (по одной из версий, слово «паэлья» произошло от латинского названия сковороды). Кроме риса в паэлью могут входить морепродукты, мясо, овощи, специи и многое другое.

На десерт испанцы больше всего любят чуррос – маленькие сладкие пончики. Чуррос едят и на завтрак, и на обед в качестве десерта, и вечером, когда испанцы отправляются по барам и ресторанам. Чуррос подают обычно вместе с чашкой густого горячего шоколада.

Из других испанских десертов отметим крема каталана – местный вариант французского крем-брюле, который подают с различными соусами (ванильным, клубничным) и яичный крем флан.

И, наконец, какой же испанский обед без вина! Наряду с Францией и Италией Испания входит в тройку ведущих винодельческих стран Европы. Испанские вина очень яркие, они находят своих преданных поклонников во всем мире. Великолепные красные (самые известные делают в Риохе и Рибере-дель-Дуэро) – отличное сопровождение для мясных блюд, свежие белые и розовые, а также игристые кавы помогают выдержать утомительный летний зной. Особняком стоят крепленые вина, такие как херес и малага. Херес – вино универсальное: охлажденный фино (разновидность сухого хереса) – это

прекрасный аперитив, а выдержанные и сладкие хересы отлично подходят для завершения обеда.

Условно страну можно разделить на несколько гастрономических зон. Морепродуктами известна Галисия, где неподражаемо готовят рыбу и моллюсков. Баскская кухня славится приготовлением мальков угря и трески пиль-пиль. В Астурии предпочитают фабаду — фасоль, кровяную колбасу и сало. И в каждой провинции свои сыры и яблочный хмельной сидр. У каталонцев — пристрастие к жаркому, великолепным колбасным изделиям, сырам и соусам. Ну а лучшую в мире паэлью вы найдете только в Валенсии. Это уже «рисовая» зона. Почитателям жареной рыбы и знаменитого гаспачо — холодного супа с овощами — сущий рай на юге страны в жаркой Андалусии, Еще здесь делают отменную ветчину хамонсеррано. Назвать хамон обыкновенной ветчиной — значит обидеть его создателей. Испания предлагает вина всех типов – белые, десертные, искрящиеся, но бесспорное лидерство в винном производстве Испании принадлежит красным винам.

Количество красных вин, производящихся в Испании, поражает воображение. Их превосходное качество, неповторимый аромат и вкус снискали красным испанским винам мировую известность. Практический каждый испанский регион производит красные вина различных марок. При этом каждый производитель применяет свою технологию, использует собственные сорта винограда, вкус которого зависит от особенностей почвы, климатических условий, условий созревания. Потому у каждой марки вина – свой индивидуальный «портрет». Один из самых известных производителей красного вина – Rioja. Заслуживают внимания и красные вина Jumilla, Catalonia, Navarre, Ribera del Duero, Aragon, Rueda.

ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

Рыжкова В. Г. – студент, Писарева Е. В. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Организму студентов свойственны особенности, обусловленные возрастом, влиянием условий учебы и быта.

Большое влияние на организм студентов младших курсов оказывают изменения привычного уклада жизни.

В организме молодых людей еще не завершено формирование ряда физиологических систем, в первую очередь нейрогуморальной, поэтому они очень чувствительны к нарушению сбалансированности пищевых рационов. В связи с нарушением режима питания за время учебы у многих студентов развиваются заболевания пищеварительной системы, получившие название «болезни молодых», а также гипертоническая болезнь, невроты и др.

Чаще всего студенты питаются крайне нерегулярно, перекусывая на ходу, всухомятку, один или два раза в день, многие пользуются услугами столовой. В рационе питания студентов преобладают углеводы, т.к. за счет них легче восполнить энергетические затраты.

При выборе продуктов следует учитывать ограниченность денежного бюджета студентов. С целью обеспечения рационов студентов достаточным количеством биологически ценных белков следует использовать их дешевые источники (субпродукты, обезжиренное молоко, нежирный кефир и др.).

Для обеспечения потребности в жирах в рацион необходимо вводить в непрогретом виде растительное и сливочное масла от 20 до 25 г. Следует избегать избытка сладостей, так как это может привести к ожирению и сахарному диабету, потребление сладостей, особенно прилипающих к зубам, приводит к кариесу.

С целью ликвидации последствий малоподвижного образа жизни следует шире включать в питание растительные продукты, которые являются источником пищевых волокон.

Для нормальной жизнедеятельности организма необходимо сбалансированное поступление с пищей основных ее компонентов, а именно: белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов. Очень важно, чтобы калорийность рациона соответствовала энергетическим затратам организма в зависимости от индивидуальных особенностей - таких,

как рост, вес, возраст и степень физической и эмоциональной нагрузки. Питание должно быть разнообразным, включать в себя мясо, рыбу, яйца, молочные продукты - основные источники белка, необходимого для роста и восстановления клеток и тканей организма и его нормальной жизнедеятельности. Жиры должны составлять около 30% от всей калорийности рациона, причем не менее трети от общего числа нужно использовать в виде растительных масел, их необходимо шире использовать при приготовлении салатов, винегретов. Для улучшения деятельности головного мозга, а также с целью профилактики атеросклероза необходимо увеличить в рационе количество блюд из рыбы.

Углеводы - это "топливо" клеток мозга. Хлеб, картофель, сахар, кондитерские изделия, каши, шоколад - это основные их источники, которые при избытке переходят в жиры, откладываясь в жировых депо. Помните, что 100 г карамели дают организму от 300 до 400 ккал, а выпечка, торты и т.д. - и того больше. Избыток таких «пустых» калорий может привести не только к избытку жировых отложений, но и к ухудшению памяти.

А вот овощи и фрукты, зелень - это источники витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, их лучше употреблять в сыром виде в салатах, к тому же надо помнить, что 100 г овощей дают лишь от 20 до 40 ккал.

Общее состояние организма, его активность и работоспособность зависят от режима питания. Принимать пищу необходимо не реже трех или четырех раз в сутки, желательно в одно и то же время. Завтрак должен быть обязательным и достаточно плотным, во время обеда необходима полноценная горячая пища, которую нельзя заменить употреблением продуктов быстрого приготовления (вермишель, картофельное пюре и разнообразные супы из пакетиков). На ужин лучше употреблять легкоусвояемые молочные, крупяные или овощные блюда. Мясные блюда, а также крепкий чай, кофе, принимать вечером нежелательно.

Во время сессии в пищевой рацион можно внести некоторые коррективы: употребление в этот период дополнительно от 10 до 15 г растительного масла в свежем виде в салатах значительно увеличивает концентрацию внимания и улучшает работоспособность. Молочный белок таких продуктов, как творог, сыр, кисломолочные напитки снижает уровень стресса. Поэтому врачи рекомендуют ежедневно употреблять кисломолочные продукты, в большом количестве - овощи и фрукты. Избежать переутомления поможет стакан зеленого чая с ложкой меда и соком половины лимона. Зимой не забывайте включать в свой рацион сухофрукты. Калорийность рациона должна быть такой же, как при обычной студенческой нагрузке.

Больше внимания необходимо уделять удовлетворению физиологических потребностей учащейся молодежи в пищевых веществах, часто являющихся дефицитными, а именно в витаминах: С, А, В, В₂, ВВ, а также соблюдению рекомендуемых соотношений кальция и фосфора (1 : 1,5). Следует избегать частого потребления блюд и продуктов, содержащих много поваренной соли (соления, копчености, маринады, соленая рыба).

В качестве источников витамина С необходимо использовать «отвар шиповника, зеленый лук, капусту белокочанную в сыром виде.

С целью обеспечения витамином А, помимо продуктов животного происхождения, необходимо систематически потреблять источники бета-каротина, такие, например, как морковь (с жирами).

Исключительно важно соблюдать принципы сбалансированного питания в период экзаменационных сессий. В этот период необходимо увеличение в рационе доли продуктов, содержащих белки и витамины, повышающих эмоциональную устойчивость организма.

Важнейшая роль в сохранении здоровья учащихся принадлежит соблюдению режима питания. Прием пищи должен быть 3-х-4-х кратным.

Особое внимание следует уделять завтраку. Завтрак должен содержать 25- 35 г белка, 30 г жира и 100 г углеводов. Рекомендуется включать горячее блюдо из мяса, рыбы или картофельно-овощное, яичное, творожное, а также масло, сыр, колбасу, чай, кофе, какао.

Правильное питание и активная физическая нагрузка - это залог поддержания своего организма в хорошей форме, активной жизнедеятельности. Искусство вести здоровый образ

жизни необходимо и доступно каждому студенту для улучшения своего здоровья и получения достойной профессии.

ПЕРСПЕКТИВЫ РЕКОНСТРУКЦИИ КАФЕ В КУРОРТНОЙ ЗОНЕ ГОРОДА БЕЛОКУРИХИ

Синицина Е.Н. – студент, Вайтанис М.А. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Многие предприятия расположены в непригодных зданиях, вследствие чего нарушается поточность технологических процессов, не соблюдаются санитарно-гигиенические требования к взаимосвязи помещений, используется морально-устаревшее оборудование. Сложившиеся методы и формы обслуживания не отвечают возросшим запросам потребителей.

Ситуация диктует необходимость реконструкции многих предприятий общественного питания с сохранением контуров здания при одновременном их техническом перевооружении и модернизации.

Реконструируемое предприятие должно обеспечить своей продукцией не вызывающей сомнений, четко отличное от конкурентов желательное место на рынке и в привлечении потребителей. Это связано с тем, что каждый потребитель, который имеет возможность выбирать должен четко видеть преимущества, которые он получает, оставив свой выбор на продукции конкретного предприятия.

Кафе «Баваренок» располагается по адресу: Смоленский район, г. Белокуриха, улица Ак. Мясникова, 7, работа кафе осуществляется без выходных. Основными посетителями кафе являются отдыхающие и туристы курортной зоны Белокурихи, численность которых составляет около 4000 человек, а также жители города, численность которого составляет 15000 человек.

Услуги общественного питания оказывают 55 заведения, в том числе 13 ресторанов, 22 кафе, 16 баров, четыре ночных клуба и одна столовая. С общим числом посадочных мест - 2950. Оборота общественного питания за 2011 год вырос по сравнению с 2010 годом на 30,7 %, что выше среднекраевого оборота в Алтайском крае. Сфера общественного питания быстро развивается, стабильно обеспечивая прирост сети общедоступных предприятий. Появляются предприятия с новейшими современными технологиями и оборудованием, особенно прирост в этой сфере заметен для кафе, а так же для летних кафе. Прирост, в среднем, для этих объектов составляет пять объектов в год. Расширяются сети кафе с приготовлением национальной кухни, создаются новые направления деятельности – доставка обедов на дом, обслуживание пикников и экскурсий, проведение торжественных мероприятий.

В целом индустрия питания в городе Белокуриха имеет стабильный потенциал, что обеспечивает сохранение высоких темпов прироста оборота общественного питания.

В ходе анализа предприятия были выявлены некоторые недостатки, на основании которых были сделаны выводы о целесообразности проведения реконструкции кафе.

В ходе проведения исследований был проведен анализ реконструированного предприятия в сравнении с предприятием конкурентом по наиболее существенным параметрам: техническая оснащенность предприятия оборудованием, организация работы, уровень обслуживания, уровень цен. В результате исследований установлено, что при незначительно высоких ценах, реконструируемое кафе предоставляет более качественные услуги.

Кафе «Баваренок» имело ограниченный выбор горячих закусок, десертов, мучных кулинарных и кондитерских изделий в меню, в кафе не были предусмотрены складские помещения и доготовочные цеха. Штат предприятия не имел достаточного количества производственных работников, на предприятии не соблюдалось движение основных потоков производства, все это приводило к неблагоприятным условиям труда и нарушению санитарных норм и правил.

Поэтому возникла необходимость реконструкции кафе «Баваренок» с расширением ассортимента горячих закусок, десертов, мучных кулинарных и кондитерских изделий, создания на базе имеющихся площадей предприятия складских и доготовочных помещений, а так же получение дополнительных площадей для открытия магазина кулинарии, и увеличения числа работников предприятия.

В процессе реконструкции данного предприятия расширен ассортимент блюд в меню, спроектированы отдельные складские помещения для хранения сырья и полуфабрикатов отдельно выделены заготовочные цеха (овощной, мясо-рыбный), помещение для обработки яиц, помещение для магазина кулинарии с соблюдением основных потоков производства, а так же увеличен штат производственных работников.

Реконструкция кафе позволяет предприятию повысить качество реализуемой продукции и объемы производства, создать комфортные условия и повысить производительность труда.

В результате установлено, что затраты связанные с реконструкцией кафе окупятся через 13 месяцев и чистая прибыль составит 7559,88 тыс. руб.

ПРОЕКТ БИЛЬЯРД-БАРА В ГОРОДЕ БЕЛОКУРИХА

Соболев Э.Е. - студент, Ходырева З.Р. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Проектируемое предприятие – кафе на 60 мест с бильярд-баром на 20 мест «Фортуна» – предполагается расположить в городе Белокуриха. Предполагаемый контингент посетителей кафе: отдыхающие в санаториях, горожане проживающие в данном районе.

Бильярд — прекрасное средство отдыха. Он снимает накопившееся нервное напряжение в первые же минуты. Играющий почти полностью отвлекается от повседневных мелочей и отдаётся увлекательному состязанию.

Бильярд уравнивает эмоции и вырабатывает ряд качеств, необходимых человеку в жизни. Он учит выигрывать, напрягая всю силу воли, и преодолевать сопротивление соперника. Бильярд учит, и проигрывать — не впадая в панику или отчаяние и не теряя веры в себя.

Этот вид игры рекомендован как доступное средство поддержки правильной осанки, хорошей физической формы и даже профилактики работы сердца и легких. Кроме того, бильярд развивает у игроков отменный глазомер, вырабатывает четкость и координацию движений, быструю реакцию, находчивость и хладнокровие.

В то же время бильярд является отличным отдыхом: помогает снять накопленные за день усталость и нервное напряжение буквально с первых же минут игры. Он учит не только выигрывать, напрягая всю силу воли и преодолевая сопротивление соперника, но и проигрывать – не впадая в панику и сохраняя веру в себя.

В городе Белокуриха, где планируется построить данное предприятие, такие заведения имеются, но являются не общедоступными, так как находятся в черте курортной зоны, и посетителями являются люди проживающие в санаториях, поэтому это будет новым предприятием общественного питания, где можно будет, приятно провести время, и что не мало важно – предприятие будет конкурентоспособным.

Здесь уютно, все создано для отдыха и душевного успокоения. Не секрет, что уже сама атмосфера вокруг бильярдных столов способствует снятию накопившегося за день нервного напряжения, а игра позволяет полностью отвлечься от повседневной суеты.

Но если Вы не хотите играть, то в вашем распоряжении будут бар, со всеми его тайнами: здесь полная свобода выбора. Бильярду все равно, какого вы возраста, пола, в какой Вы физической форме. Его даже не интересует, насколько Вы искусны в игре: сюда всегда можно прийти одному или с друзьями. А мы, в свою очередь, сделаем все, чтобы Вы чувствовали себя уютно и комфортно, даже лучше, чем дома.

В заведении "Фортуна" представлено все для вашего удобства, в бильярд-баре находятся три бильярдных стола с подсветкой, двадцать посадочных мест включая в себя места у барной стойки. В торговом зале предприятия находится кафе с широким выбором блюд и

десертов, Европейской кухни. Хорошая обстановка, 60 посадочных мест, удобные столики и кресла, высококачественное обслуживание персонала. Посетителей обслуживают бармены, официанты, администратор. Потребление продукции предполагается непосредственно в зале. Расчет посетителей производится как наличными денежными средствами так и по банковским картам.

Заведение работает в удобное время суток для посетителей, так как они смогут хорошо отдохнуть в бильярд баре, насладившись игрой в удобное для них время, так как часы работы составляют с 10.00 до 01.00.

РАЗВИТИЕ НОВЫХ ФОРМАТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Столяр Е.А. – студент, Вайтанис М.А. - к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г.Барнаул)

«Фри фло» или free flow означает «свободное движение». В случае с кафе – это свободное движение, как посетителей (гостей), так и еды. Основная концепция данного формата это: приготовление блюд на глазах у гостей; отсутствие официантов; наличие открытой кухни; большой и разнообразный ассортимент.

Суть концепции free flow заключается в максимально демократической работе с гостем. В идеале она дает возможность гостю самому определиться с едой, выбрать место, разместиться, чувствовать себя непринужденно и раскованно. Это все обеспечивается принципом «отдельных островов». Эта особенность делает такое кафе максимально демократичным, привлекая клиентов самых разных социальных слоев, поскольку может удовлетворить самые разнообразные вкусы. Здесь присутствуют «островки»: кофейный, пивной, линия горячих блюд – система блюд самообслуживания. Успешность заведения определяется во многом атмосферой заведения, качеством продукции. Необходимо продумать все: дизайн, стайлинг, техническое оснащение, планировку пространства. Плюс этого заведения и в том, что заказ не нужно ждать.

Новая система работы с клиентами – открытая кухня, свободное движение посетителей от стойки к стойке, возможность выбора продуктов для приготовления блюда – актуальна стала только сейчас.

Родоначальником концепции можно назвать Morche Movenpick. Бизнесмен Уели Прагер, придумавший концепцию, задумал ресторан, как место встречи для деловых людей, куда они могли быстро заскочить и при этом вкусно поесть. Заведение оказалось успешным. Гости ходят мимо красочных аппетитных стоек с продукцией и наблюдают, как готовится еда. Закрытая кухня отсутствует, все на виду у гостей. Ингредиенты выложены на стойках, и посетители сами могут выбирать те куски, из которых будет готовиться блюдо. Стойки обычно разделяются по типу предлагаемой продукции: гриль, море - продукты, супы, салат-бар, восточная кухня, паста-пицца, фрукты, бар, винный бар, кондитерские изделия.

Некоторые кафе продвигают свой комплекс, в том числе и как кафе для семей с детьми. Для детей при кафе существуют детские площадки, благодаря этому воспринимается еще и как популярный центр досуга, что обеспечивает постоянный приток посетителей.

Считается, что любое заведение этой концепции обречено на успех. Во-первых, концепция демократична, во-вторых, это некое интерактивное шоу, когда посетитель становится частью атмосферы, процесса.

В России, по мнению исследователей, наметилась явная тенденция к росту среднего класса и усилению его позиций в обществе. Согласно данным независимого института социальной политики, в стране к этой прослойке можно причислить уже порядка 20 % россиян, а в обозримом будущем при условии экономической стабильности ее численность может достичь 50 % населения. По словам директора управления маркетинговых исследований компании "РОМИР Мониторинг" Петра Залесского, "средний класс стал "модным" - зачастую сегодня гораздо успешней продвигается продукция, которая позиционирована как "товар для среднего класса". В ресторанном бизнесе мода проявляется в активизации мидл-сегмента. В то же время демократические заведения действительно

необходимы, поскольку к этой категории по своему социально-демографическому и экономическому положению относятся более 20 % жителей" [1,2].

Как правило, более успешно развивается направление недорогих кафе в контексте сетевых проектов. Практика показывает, что узнаваемость бренда значительно повышает доверие потребителя к заведению, обеспечивая ему дополнительный приток посетителей. Если обращаться к иностранному опыту брендинга в ресторанном бизнесе, естественно, в первую очередь вспоминается "Макдоналдс". В рейтинге самых дорогих брендов, составленном журналом BusinessWeek в 2003 году, он занимает 8 место, а его стоимость оценивается в 24 млрд. долларов [1,3].

Конечно, отечественные сети пока еще отстают по степени известности от "Макдоналдса", однако бренды, пусть пока лишь в национальном масштабе, уже появились. В сегменте фаст-фуда на пятки "Макдоналдсу" наступает "Ростик'с". Обе сети развиваются темпами выше среднерыночных. По итогам текущего года прирост у "Макдоналдса" должен составить 25 %, а "Ростик'с" планирует записать в свой актив целых 56 %. Если характеризовать ситуацию в этом сегменте, то другим словом, кроме как "бум", ее не назовешь. "Питание в фаст-фуде окончательно перестало ощущаться россиянами как некий изыск и роскошь, став вещью обыденной" [1,2].

По мнению Петракова, в ближайшем будущем следует ожидать такого же бума и в сегменте демократических заведений: "рост в сегменте стабильный и неплохой - 15 – 20 % в год, однако потребностей рынка это уже не удовлетворяет. Думаю, бизнес оперативно среагирует на повышение спроса, и темпы роста увеличатся" [3].

В этом году начинают экспансию в регионы питерская сеть чайных "Чайная ложка" (7 стационарных заведений и 8 киосков, средний чек на двоих - 120 руб.). Агрессивно завоевывает рынок система предприятий быстрого питания "Блин-Дональдс", принадлежащая компании "Конкорд". До конца года сеть ресторанов "БлинДональдс" увеличится до 5 точек. Средний чек в "Блин-Дональдс" - от 50 рублей, при этом ежедневное посещение каждого заведения предполагается на уровне от трех до пяти тысяч человек. Еще один популярный в городе сетевой проект - "У тещи на блинах" (уже открыты 4 точки, средний чек - 150 рублей).

Среди региональных игроков можно отметить новосибирский холдинг "Фудмастер", в планы которого входит добавить в следующем году к уже имеющимся 9 заведениям в Новосибирске, Красноярске и Алма-Ате 20 ресторанов быстрого питания по всей Сибири. В качестве базовой "Фудмастер" выбрал концепцию "Вилка-Ложка" - направление демократичных фаст-фудов с традиционной российской домашней кухней. В ближайшем году "Фудмастер" намерен инвестировать в сеть около 8 млн. долларов [1,2].

Список литературы

1. История успеха главного «фри-фло» в России [Электронный ресурс]. - Электрон. дан. - Режим доступа : http://rprest.ru/free_flow/- Загл. с экрана.
2. Фри-фло: новый русский общепит [Электронный ресурс]. - Электрон. дан. - Режим доступа:http://www.restorante.com.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=100&Itemid=6- Загл. с экрана.
3. Новый русский общепит (концепция «фри-фло») [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://allcafe.ru/profy/replorer/format/democratic_rest/free_flow - Загл. С экрана.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НАЦИОНАЛЬНЫХ КРУПЯНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Усольцева Е.А. – студент, Мелёшкина Л.Е. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Актуальность выбранной темы дипломного проекта обусловлена необходимостью внедрения технологии производства национальных продуктов питания, в частности шариков из бобовых «Фалафель», которые являются блюдом национальной еврейской кухни, а также обладают высоким содержанием белка. Это позволит расширить ассортимент блюд,

выпускаемых и реализуемых на предприятиях общественного питания.

В настоящее время особую актуальность приобретает создание продуктов питания нового поколения, что связано с недостаточной обеспеченностью населения жизненно важными нутриентами. В их числе - минеральные вещества, аминокислоты, пищевые волокна и другие. Их дефицит наблюдается у представителей всех слоев общества как развивающихся, так и развитых стран.

В первую очередь были проведены маркетинговые исследования. Исходя из полученных результатов можно сделать вывод, что блюда из круп и бобовых занимают важное место в рационе питания респондентов, в особенности данные блюда употребляют анкетированные женщины –

73 %, причем 20 % опрошенных употребляют их ежедневно. А что касается расширения ассортимента крупяных блюд, то все опрошенные заинтересованы в этом. Наибольший интерес респондентов вызвало такое блюдо еврейской национальной кухни – «Фалафель» – 41 %.

Далее оценивалось влияние различных факторов на время подготовки бобовых (замачивание, пропаривание). При этом исследовалось влияние температуры и времени замачивания. Был сделан вывод, что оптимальной температурой замачивания бобовых в условиях массового производства является замачивание при температуре 20 °С, в течение 10 часов. Что касается пропаривания, то этот способ является довольно эффективным и лучшие результаты достигаются при пропаривании в течение 6 часов, но этот способ не подходит для производства, так как затрачивается много электроэнергии и воды.

Так же изучалось влияние рецептурных компонентов на качество шариков из бобовых «Фалафель». По ходу данного исследования были отобраны наилучшие по органолептическим показателям образцы, на основе которых была рассчитана пищевая и энергетическая ценность, микробиологические, физико-химические показатели.

Можно сделать вывод, исследования являются актуальными и данный продукт, то есть шарики из бобовых «Фалафель», являются перспективным изделием для массовой реализации.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ХРУСТЯЩИХ ХЛЕБЦЕВ С ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ

Широких М.В. – студент, Мелёшкина Л.Е. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

В последнее десятилетие, ввиду роста числа хронических заболеваний и установления их причинной связи с несбалансированным питанием, к пищевым продуктам стали относиться как к эффективному средству для поддержания физического и психического здоровья, а также снижения риска возникновения многих заболеваний.

Отечественное и мировое производство функциональных пищевых продуктов развивается сегодня в направлении обогащения витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами традиционных продуктов на фоне общей тенденции к уменьшению их энергетической ценности. Пищевые волокна выполняют в организме множество функций, а их недостаток обуславливает возникновение ряда заболеваний.

Рынок производства отечественной диетической продукции имеет большой потенциал для роста (до 50%), так как в настоящее время потребность в обогащенных хлебобулочных и кондитерских изделиях постоянно растет, а удовлетворение спроса на них находится в пределах 20%

Поэтому актуальным является внедрение технологии производства функциональных продуктов питания, в частности хлебцев хрустящих с пищевыми волокнами, которые не только обладают низкой энергетической ценностью, но и являются профилактическим средством для ряда заболеваний пищеварительной системы человека.

В дипломной работе на тему «Разработка технологии приготовления хрустящих хлебцев с пищевыми волокнами» были научно разработаны и обоснованы рецептуры хлебцев

хрустящих с пищевыми волокнами, а также технологические схемы производства на данные изделия.

Были проведены оценка качества пищевых волокон, исследование влияния образцов пищевых волокон на структуру хлебцев для выбора вида пищевых волокон. При разработке хлебцев хрустящих, в качестве одного из компонентов смеси пищевых волокон, использовали цитрусовые волокна «Citri-Fi» . которые улучшают вкус и хрустящие свойства, обогащают изделия диетической клетчаткой, улучшают формоустойчивость.

Также было определено влияние рецептурных компонентов, температурного режима и времени выпечки на качество хлебцев с целью выбора наиболее оптимальных рецептур. Были исследованы органолептические и физико-химические показатели хлебцев хрустящих с пищевыми волокнами.

Энергетическая ценность всех образцов соответствует требованиям к низкокалорийной продукции – менее 100 ккал/100г. Исходя из рекомендуемой суточной потребности в пищевых волокнах 25 г, потребление от 29 до 37 г различных видов хлебцев может удовлетворить данную потребность.

Ожидается, что растущий спрос на здоровые продукты питания про-должится в России до 2014 года. Устойчивый рост объемов потребления по-казывают продукты, обогащенные пищевыми волокнами.

Таким образом, внедрение в производство хлебцев хрустящих с пищевыми волокнами является перспективным направлением.

РАЗВИТИЕ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА БАРНАУЛА

Шматова В.М.- студент, Ходырева З.Р. – к.т.н., доцент

Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова (г. Барнаул)

Раз мы осуждены на то, чтоб есть, будем есть хорошо.

*Жан-АнтельмБрийя-Саварен
(афоризм из книги "Психология вкуса")*

Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии, а известных поваров французы считают своего рода поэтами.

Основным принципом французской кулинарии является использование исключительно свежих продуктов. Качество и присущие каждому продукту особенности должны сохраниться и после тепловой обработки. В своей традиционной форме французская кухня - кухня богатая и отличается разнообразием, которое обусловлено широким ассортиментом используемых продуктов и различными способами их приготовления.

Характерной особенностью национальной французской кухни является изобилие корнеплодов и овощей, различных видов и сортов. Из первых блюд очень любимы суп-пюре из лука-порея с картофелем и луковый суп, запавленный сыром. Широко известен также провансальский густой рыбный суп - буйабес.

Французские кулинары используют все виды мясных продуктов: телятину, говядину, баранину, птицу, дичь. Очень популярны блюда из морской и пресноводной рыбы: трески, палтуса, щуки, карпа, а также из таких продуктов моря, как устрицы, креветки, лангусты, морские гребешки.

Одной из особенностей французской кухни является также активное использование виноградного вина, коньяка, и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом.

Французы считаются изобретателями соусов, более 3000 официально зафиксированных рецептов. Обязательное использование разнообразных соусов и множества специй, по сути,

и делает французскую кухню тем, чем она является. Соус здесь значит гораздо больше, чем простая подливка к блюду - это особый ритуал и рецептура.

Нельзя умолчать и о шикарных десертах. Это и вишневый пирог клафути, восхитительные tartatin - открытые торты с фруктами и, конечно же, знаменитый крем-брюле - сливки, запеченные с карамельной корочкой - король и повелитель всех десертов.

Хлебобулочные изделия являются самой популярной пищей современных французов. Основными являются три вида хлеба - знаменитый багет, его еще более длинные и тонкие варианты - "фисель" и "флюте", а также "пэн-компле" - "коричневый" хлеб из муки достаточно грубого помола, непременная основа многих бутербродов и легких закусок.

Использование традиционных принципов и секретов французской кухни в приготовлении блюд в заведениях общественного питания города Барнаула, с использованием сырьевой базы Алтайского края может принести успех заведению, разнообразить ассортимент на рынке среди имеющихся заведений, привлечь большой поток клиентов – любителей здоровой и вкусной пищи.

Разрабатываемый проект кафе-булочной на 55 мест на проспекте Ленина 52 предполагает представить населению новый вкус французской кухни, расширить ассортимент хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.

Французские булочные славятся по всему миру своими неповторимыми ароматами свежего хлеба, круассанов, всевозможных хлебцев, батонов (отличаются от багета составом муки), булочек "бриош". Каждая буханка хлеба в пекарне - это произведение искусства ручной работы, соединение давних традиций изготовления французского хлеба, эксклюзивных рецептов, отборных ингредиентов и хорошего настроения поваров. Особая технология вымешивания теста превращает его в хрустящий багет или миниатюрную бриошь, с очень мягким и нежным мякишем. Тесто для хлеба создается в тот же день, когда он выпекается. А уже испеченный хлеб лежит на прилавках не больше 5 часов. Это и есть настоящий свежий хлеб, который дарит подлинное здоровье и радость вкуса.

В настоящее время в городе Барнауле производством хлеба занимаются два хлебозавода, которые завоевали большой сегмент рынка, однако выпускаемые изделия имеют низкое качество (мякиш хлеба липкий, высокая кислотность, низкие органолептические показатели). Существует небольшое количество частных пекарен, которые производят и самостоятельно реализуют хлеб и хлебобулочные изделия хорошего качества непосредственно потребителям. Но их услугами пользуется ограниченное количество населения, проживающее недалеко от предприятия. Некоторые супермаркеты имеют отделения выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, но их также недостаточно для полного удовлетворения потребности населения в качественной продукции.

Таким образом, сложившаяся ситуация показывает актуальность проектирования предприятия, в котором большое количество людей могло бы приобретать качественные, вкусные и не дорогие изделия. Такое предприятие можно представить только в центре города, характеризующимся проходимость большого потока людей.

Ассортимент булочной представлен большим количеством разнообразных мучных и хлебобулочных изделий. Помимо хлеба, багетов, бриошей, круассанов, представлены также всевозможные пироги, пирожки, тончайшие французские блинчики – крепы, изделия из слоеного теста, а также небольшой ассортимент кондитерских изделий, печенье, кексы. Кафе предлагает большой выбор разнообразных французских блюд: холодные закуски, салаты, горячие блюда, настоящие французские супы, и, конечно, вкуснейшие десерты и ароматная выпечка.