

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут
харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис) (ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему

Ресторан на 60 місць у місті Чугуїв Харківської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець Скрябін Данило Володимирович
(прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (підпис, дата)

Керівник к.т.н., доцент Шелудько Вікторія Миколаївна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (підпис, дата)

Рецензент Миронов Денис Анатолійович
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

Вступ

На сьогодні у технології ресторанної продукції оцінювання зразків відбувається за органолептичними показниками, при визначенні середнього балу і по-дальшому розрахунку дегустаційного листа. Важливими аспектами такої оцінки є збір, перевірка та порівняння досліджуваних зразків за органолептичними показниками. Мета і методи. Метою роботи є створення математичної моделі для визначення раціональних рецептурних композицій на основі водно-спиртових настоїв рослинної сировини для технології ресторанної продукції. Завданням дослідження було обґрунтування методу рангів із застосуванням сенсорного оцінювання зразків водно-спиртових настоїв у технології ресторанної продукції. Результати. Одним з аспектів дослідження є порівняння зразків із контролем та між собою. Для ефективного оцінювання органолептичних показників на якість настоїв використовували метод визначення критерію якості за профілограмами, який охоплює значну кількість показників і є чутливим до зміни кожного з використаних дескрипторів. Результати перевіряли методом розрахунку комплексного критерію якості. Висновки і обговорення. Під час розрахунку пріоритетності зразків можна використовувати як розрахунок комплексного критерію якості, так і розрахунок критерію якості за профілограмами, які дають ідентичні результати. Наукова новизна отриманих результатів полягає у вдосконаленні використання результатів органолептичного оцінювання зразків на основі дескрипторів. Практичне значення отриманих результатів проявляється у впровадженні їх у роботі конкурсних комісій при оцінці розробленої продукції відносно можливості визначення пріоритетності зразків.

РОЗДІЛ 1 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Асортимент і харчова цінність борошняних кондитерських виробів в Україні

Створення нових комбінованих продуктів дозволяє економити сировину тваринного походження. Застосування овочевих пюре при виробництві харчових продуктів обумовлено високою харчовою та біологічною цінністю. У зв'язку з вищевикладеним дослідження, спрямовані на розробку нових видів напівфабрикатів білково-вуглеводних на основі молочно-білкових концентратів (МБК) із додаванням овочевих пюре, є актуальними. Метою роботи є обґрунтування розробки технологій напівфабрикатів білково-вуглеводних (НБВ) із додаванням овочевих пюре та проведення моделювання рецептурного складу напівфабрикатів білково-вуглеводних. При написанні статті використовувались наступні методи дослідження: стандартні фізико-хімічні, реологічні, методи планування експерименту та математичної обробки експериментальних даних із використанням сучасних комп'ютерних програм. Результати. Теоретично та експериментально обґрунтовано доцільність використання під час розробки технологій НБВ на основі МБК зі сколотин, пюре з моркви та пюре з гарбуза. Проведено моделювання складу нових НБВ, що дозволило звужити діапазон варіювання концентрацій вихідної сировини при подальших дослідженнях. Встановлено, що раціональними концентраціями рецептурних компонентів для НБВ із пюре моркви є: масова частка МБК 50...54 %, пюре моркви 26...30 %, цукру 8...12 %, стабілізатора 8...12 %; для НБВ з пюре гарбуза – масова частка МБК 46...50 %, пюре гарбуза 30...34 %, цукру 8...12 %, стабілізатора 8...12 %. Висновки та обговорення. Розроблені та змодельовані технології НБВ із використанням пюре моркви та гарбуза, що дозволяють більш раціонально використовувати харчовий потенціал молока та

продуктів його переробки в комплексі з каротинвмісною рослинною сировиною. Наукова новизна одержаних результатів полягає в теоретичному обґрунтуванні та експериментальному підтвердженні доцільності використання МБК зі сколотин, поре з каротинвмісної рослинної сировини у технологіях НБ [1].