

УДК 641.5.06:338.488.2:640.43

Юліана Сенчишинстудентка IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*Науковий керівник:***Ольга Маслійчук**к.техн.н.,
викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ПЕРСПЕКТИВА ВПРОВАДЖЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ІНДИЧОГО М'ЯСА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Вступ. Важливим завданням для науковців сьогодні є розроблення харчових продуктів, які сприяють збереженню та зміцненню здоров'я населення України, оскільки правильне харчування є запорукою довголіття, міцного здоров'я і гарного настрою.

Метою дослідження став аналіз аналітичних досліджень і розширення асортименту напівфабрикатів для закладів ресторанного господарства із індичого м'яса.

Результати та обговорення. Страви із фаршевих мас необхідні для харчування людини, вони мали б відповідати принципам здорового харчування, заснованого на збалансованому складі їжі, наявності в ній всіх необхідних для підтримання здоров'я і життєвого тону речовин та елементів. У табл. 1 представлено харчову цінність індичого м'яса [1].

Індиче м'ясо містить близько 30 г білка, що задовольняє до 59% добової потреби, а також є хорошим джерелом селену, забезпечуючи організм більш ніж на 50% від добової потреби у разі вживання всього 100 грам індичого м'яса. Селен приносить користь метаболізму, підвищує

імунітет і діє як антиоксидант для захисту від пошкодження, що завдають вільні радикали і запалення, також установлено, що цей важливий мінерал має протиракові властивості і навіть пов'язаний зі зменшенням ризику розвитку ішемічної хвороби серця [2].

Таблиця 1

Харчова цінність індичого м'яса

Назва нутрієнтів	Кількість у 100 г	Добова норма споживання, %
Жири	4,7 г	7
Білки	29,4 г	59
Тіамін	0,1 мг	5
Рибофлавін	0,2 мг	11
Ніацин	5,3 мг	26
Вітамін В6	0,5мг	23
Пантотенова кислота	1 мг	10
Залізо	1,8 мг	10
Фосфор	214 мг	21
Калій	301 мг	9
Цинк	3,2 мг	21
Мідь	0,1 мг	5
Селен	36,8 мкг	53
Калорійність	168 ккал	8

Ми обрали напівфабрикати ТМ «Натурвіль»: гамбургер, крепінет по-мюнхенськи та балантін – для розширення асортименту напівфабрикатів закладів ресторанного господарства (табл. 2).

Таблиця 2

Рецептурний вміст напівфабрикатів ТМ «Натурвіль»

Інгредієнти	Гамбургер	Крепінет по-мюнхенські	Балантін
Індиче м'ясо	+	+	+
Сало свиняче	+	+	+
Жир-сирець свинячий		+	
Сіль		+	+
Спеції та екстракти	+	+	+
Консерванти	+	+	+
Антиоксиданти	+	+	+
Вода	+		
Стабілізатори	+		
Підсилювач смаку	+	+	
Енергетична цінність, ккал	318,8	292,9	178
Фото продукції			

Проаналізувавши цінність індичого м'яса, робимо висновок про перспективність його застосування в технології м'ясних напівфабрикатів для отримання продукту із заданими оздоровчими властивостями.

Висновок. Отож за результатами аналізу харчової цінності індичого м'яса встановлено, що його вживання постачає організм значною кількістю білка і селену, сприяє поліпшенню сну, допомагає схуднути й боротися з депресією, отже, є перспективним впровадженням у заклади ресторанного господарства.

Ключові слова: напівфабрикати, індиче м'ясо, ресторанне господарство.

Список використаних джерел

1. Pauligproma [Electronic resource]. – URL: <https://pauligpromo.ru/uk/kartofel/poleznye-svoistva-indyushinogo-myasa-chem-cenno-myaso-indeiki-polza-i-vred/>
2. Маслійчук О. Б. Перспектива використання натуральних антиоксидантів у технології нових видів напівфабрикатів з індички / О. Б. Маслійчук, М. З. Паска // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : Матеріали 87 Міжн. наук. конф. молод. уч., асп. і студ., 15–16 квітня 2021р. – Київ : НУХТ, 2021р. – Ч. 1. – С. 297.