

УДК 641

## **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ТВОРОЖНОЙ ЗАПЕКАНКИ С ОБЛЕПИХОВЫМ ПЮРЕ**

*Разакова З.М., студентка 4 курса ФАЗРиПП  
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., д.с.-х.н., профессор  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова :** *творог, витамины, облепиховое пюре, гистограмма.*

*В статье представлены разработанные рецептуры творожных запеканок с различным количеством облепиховым пюре и представлена их органолептическая оценка в соответствии пятибалльной шкалы дегустации.*

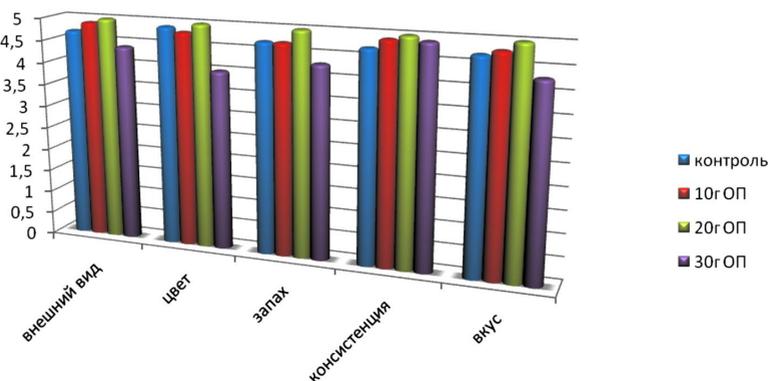
Творог представляет собой традиционный белковый кисломолочный продукт, обладающий высокими пищевыми и лечебно диетическими свойствами. Почти во всех лечебных меню, предписываемых врачами, одним из первых значится творог. Но он полезен и здоровым людям любого возраста. Творог оказывает массу положительных свойств на организм человека, а технологии производства позволяют готовить из него и горячие и холодные блюда [1; 2].

С целью повышения уровня витаминов, в блюдо детского питания запеканку творожную, было добавлено облепиховое пюре, так как эта ягода является лидеров по содержанию витамина С и произрастает в больших количествах в нашем регионе. В процессе эксперимента были разработаны опытные образцы запеканки из творога с различным содержанием облепихового пюре (ОП), вводимого в количестве 10, 20, 30 грамм дополнительно по рецептуре № 469. Контрольный образец готовился по рецептуре №469 - «Запеканка из творога». Рецептуры контрольного и опытных образцов запеканок из творога с добавлением облепихового пюре представлены в таблице 1. Был проведен органолептический анализ полуфабрикатов и готовых изделий. Готовые изделия оценивали по пятибалльной шкале. Результаты органолептического исследования представлены на рисунке 1.

Таким образом, полученные данные дегустационной оценки запеканок из творога с облепиховым пюре свидетельствуют о том, что опытный образец с 20%-й добавкой облепихового пюре получил наиболее высокие баллы. Это изделие имело равномерную румяную корочку

**Таблица 1 - Рецептуры запеканок из творога**

| Сырье и материалы   | Масса нетто, г   |                             |             |             |
|---------------------|------------------|-----------------------------|-------------|-------------|
|                     | контроль-<br>ный | с добавкой облепиховое пюре |             |             |
|                     |                  | 1-й образец                 | 2-й образец | 3-й образец |
| Творог зерненный    | 136              | 126                         | 116         | 106         |
| Крупа манная        | 10               | 10                          | 10          | 10          |
| Облепиховое пюре    | -                | 10                          | 20          | 30          |
| Сахар-песок         | 12               | 12                          | 12          | 12          |
| Яйца                | 15               | 15                          | 15          | 15          |
| Сухари панировочные | 5                | 5                           | 5           | 5           |
| Сметана             | 5                | 5                           | 5           | 5           |
| Масло сливочное     | 4                | 4                           | 4           | 4           |
| Выход               | 187              | 187                         | 187         | 187         |

**Рисунок 1 - Гистограмма с органолептическими показателями в исследуемых образцах**

на поверхности, сладкий творожный вкус, с привкусом облепихи, мягкую, однородную, пропеченную консистенцию, а также внешний вид, соответствующий данному виду продуктов.

*Библиографический список:*

1. Исследование питания детей в дошкольных учреждениях в Западно-Казахстанской области / Г. К.Ахметова, Ж. Р.Асангалиева, А. К.Гумарова, Э. Р. Чинарова // Молодой ученый. — 2015. — №6.3. — С. 14-19. — Режим доступа:

URL <https://moluch.ru/archive/86/16471/> (дата обращения: 26.02.2018).

2. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –К.: А.С.К., 2017. –656 с.

## **FORMULATION DEVELOPMENT OF COTTAGE CHEESE CASSEROLE WITH SEA BUCKTHORN PUREE**

***Razakova Z.M.***

**Keywords:** *cottage cheese, vitamins, sea buckthorn puree, histogram.*

*The article presents the developed formulations of curd casseroles with different amounts of sea buckthorn puree and presents their organoleptic evaluation in accordance with the five-point scale tasting.*