

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КУРИНЫХ КУПАТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТЫКВЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

**Стебляк М.Н., студентка 3 курса факультета Пищевых
производств и биотехнологий**

**Научные руководители – Патиева А.М., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор;**

**Патиева С.В., кандидат технологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ**

***Ключевые слова:** купаты, тыква, куриное мясо, диетическое питание, витамины.*

В данной статье приводится технология изготовления куриных купат с добавлением тыквы. Также дано обоснование использования ингредиентов для приготовления диетического продукта питания.

Для расширения ассортимента продуктов диетического питания разработана технология производства куриных купат с добавлением тыквы. Особенностью приготовления данного изделия, является то, что в рецептуру ввели тыкву, которая способствует обогащению продукта витаминами.

Основным сырьем для изготовления купат является куриное мясо, полученное путем обвалки курицы. В курином мясе содержится 3,08 г, в свинине 6,94 г, в говядине 4,99 г жира в 100 г продукта, поэтому куриное мясо является диетическим и его рекомендуется употреблять людям страдающих лишним весом, сердечно-сосудистыми заболеваниями, детям. Также в курином мясе находятся витамины В1, В2, В3, В4, В5, В6, В9, В12. Для приготовления использовали 3765 грамм куриного мяса [1,2].

Для обогащения купат витаминами и улучшения вкуса продукта в рецептуру добавили тыкву в количестве 650 грамм. Тыква богата бета-каротином, 3100,0 мкг находится в 100 г продукта, который способствует улучшению зрения и состояние кожи человека. В тыкве есть пектиновые вещества, которые способны ликвидировать

токсические соединения, такие как соли тяжелых металлов, из организма человека. Кроме этого в данном продукте есть 4016,0 мкг альфа-каротина, витамины Е, К, С, В1, В2, В3, В4, В5, В6, В9. В тыква содержатся калий, магний, кальций, фосфор, которые способствуют улучшению работы сердечно-сосудистой системы.

Для приготовления фарша куриное мясо и тыкву измельчаем и добавляем манную крупу – 420 г, воду – 400 г, соль – 6 г и комплексную пищевую добавку «Молочная Муса». Полученную смесь перемешиваем и получаем фарш как на рисунке 1.



Рис. 1 – Фарш для приготовления куриных купат с добавлением тыквы

Следующим этапом в приготовлении диетического продукта наполнении оболочек, полученным фаршем, как на рисунке 2.



Рис. 2 – оболочки, наполненные фаршем

Заключительным этапом является термическая обработка, которую провели при температуре 200 0С в течении 30 минут. Готовая продукция изображена на рисунке 3.



Рис. 3 – Готовый диетический продукт на основе куриного мяса с добавлением тыквы.

Приведенный в данной статье способ изготовления куриных купат с добавлением тыквы благоприятно влияет на здоровье человека, обогащая организм витаминами и питательными веществами, что способствует оптимальному его функционированию.

Библиографический список:

1. Патиева С.В., Патиева А.М., Гречка П.Е. Создание функциональных продуктов питания для сохранения и поддержания здоровья населения // Демографические чтения (Вызовы и тенденции демографического развития России и ее регионов: - материалы Всероссийской научно-практической конференции. – Уфа, 2020. – С. 124 - 125.
2. Патиева С.В. Разработка рецептур и обоснование технологических приёмов производства профилактических продуктов питания на основе мясного сырья: монография / С.В. Патиева, А.М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2021. – 179с.

THE TECHNOLOGY OF MAKING CHICKEN KUPATA WITH THE ADDITION OF PUMPKIN FOR DIETARY NUTRITION

Steblyak M.N.

Scientific supervisors – Patieva A.M., Patieva S.V.

FGBOU VO Kuban State University

Keywords: *kupaty, pumpkin, chicken meat, dietary nutrition, vitamins.*

This article describes the technology of making chicken coops with the addition of pumpkin. The rationale for the use of ingredients for the preparation of a dietary food product is also given.