

## ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ТЕХНОЛОГИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ «ДОМАШНЯЯ»

**Косова Е.И., студентка 3 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств  
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., доктор  
сельскохозяйственных наук, профессор  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** мучные кулинарные изделия, пицца, органолептические показатели, начинка, топинг.*

*В статье описан технологический процесс приготовления пиццы «Домашняя», дана органолептическая оценка сырья согласно требованиям нормативных документов и характеристика готовой продукции.*

**Введение.** В настоящее время ритм жизни человека увеличился, и люди, как правило, предпочитают питаться в различных кафе и пекарнях. Однако не следует забывать, что для обеспечения нормального хода основных жизненных процессов необходимо поступление в организм человека не только определенного количества пищевых веществ и энергии, но и полное соответствие химической структуры продукта состоянию физиологических систем организма, ответственных за ее усвоение [6]. Для успешного развития отрасли общественного питания особое значение имеет развитие ассортиментной политики в отношении мучной кулинарной продукции. Среди мучных кулинарных изделий, которые завоевали признание во всем мире, пицца стоит на первом месте [3; 5].

Пицца - блюдо, комплексно обеспечивающее организм человека всеми необходимыми веществами, не смотря на то, что мучная основа предлагает преимущественно углеводный состав, однако начинка ее обогащает белками и жирами [2; 7]. Но поскольку с точки зрения рационального питания высоко содержание жиров животного происхождения не желательно, то его можно несколько уменьшить,

используя для начинки сыр, мясной фарш, колбасные изделия. Выбор сырья, предлагаемого для производства пиццы, определение его химического состава является начальным этапом для разработки рецептурных композиций, сбалансированных по аминокислотному, жирнокислотному, витаминному и минеральным составам [1; 4].

**Цель исследования.** Изучить технологию приготовления пиццы.

**Результата исследования.** По результатам оценки органолептических показателей качества, сырье, используемое для приготовления пиццы «Домашняя» отвечало требованиям действующих нормативных документов

Весь технологический процесс приготовления пиццы «Домашняя» состоит из следующих операций: замес теста, обкатка и порционирование, расстойка, раскатка на круги, подготовка начинки, топинг, выпечка.

Для приготовления пиццы используют дрожжевое тесто приготовленное безопасным способом. Для этого просеивают муку через сито, этим достигается удаление механических примесей и происходит насыщение кислородом муки. Затем муку всыпают в дежу, добавляют яйца и взбивают все в тестомесе. После чего в теплую воду добавляют сахарный песок, соль, дрожжи все перемешивают, процеживают и выливают в дежу, а затем добавляют  $\frac{1}{2}$  часть растительного масла, согласно рецептуре. За 5 минут до готовности теста в него добавляют  $\frac{1}{2}$  часть от оставшегося растительного масла. При этом скорость тестомеса – средняя, частота вращения лопастей тестомесильной машины – 14...20 оборотов в минуту.

Тесто вымешивается порядка 20 минут, до признаков готовности: должно отставать от поверхности дежи и шнека (не липнет), появляются пузырьки воздуха внутри теста. В противном случае тесто не поднимется.

Для пиццы «Домашняя» тесто порционируется и скатывается на шарики массой 200 грамм на столе смазанном растительным маслом в течение 5 минут. Готовое тесто оставляют на 30-40 минут на расстойку, покрывая его плотным пакетом, при этом температура в помещении должна быть не ниже 25<sup>0</sup>С. После чего тесто раскладывается на столе и вручную, с помощью деревянной скалки,

раскатывается на круги. Нарезка других ингредиентов для начинки пиццы, а именно колбасы осуществляется вручную, с помощью металлической тёрки.

Продолжительность выпекания пиццы в печи составляет 5-6 минут при температуре 265 °С. Выпечка в процессе приготовления пиццы является сложной и одной из ответственных операций, влияющей на качество готового изделия. Благодаря ряду физико-химических и коллоидных процессов заготовки пиццы превращаются в изделия, прежде всего, послойно нагреваются от греющих поверхностей печи и паровоздушной смесью.

**Вывод.** Расчёт энергетической ценности пиццы показал, что она составляет 296,4 ккал на 100 грамм продукта. Сама пицца представлять собой выпечное изделие округлой формы, с переменным диаметром, не превышающим 15 см, с приподнятым, более высоким, бортиком (он хрустящий) и с центральной частью, покрытой начинкой. Вся пицца мягкая, эластичная, хорошо пропечённая.

#### **Библиографический список:**

1. Борисенко А.А. Высокоэффективные технологии производства продукции общественного питания и пищевой промышленности / А.А. Борисенко, Л.А. Сырачева // Актуальные проблемы развития общественного питания и пищевой промышленности: Материалы международной научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава и аспирантов. – Белгород, 2014. – С. 35 - 41.
2. Лифанова С.П. Модификация технологии плавленого сыра / С.П. Лифанова, О.Е. Ерисанова // Сборник: «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения» Материалы XIV Международной научно-практической конференции. Ульяновск, 2024. С. 612-617.
3. Якушкина Татьяна Викторовна Пицца как объект взаимодействия двух культур // Вестник Череповецкого государственного университета. 2017. №5 (80). Киберленинка.(дата обращения: 07.02.2025).
4. Игонина Е. Д., Шилина А. А. Расширение рынка мучных кулинарных изделий // Вестник молодежной науки. 2019. №3 (20). URL:

<https://cyberleninka.ru/article/n/rasshirenie-gynka-muchnyh-kulinarnyh-izdeliy> (дата обращения: 07.02.2025).

5. Ерисанова О.Е. Роль функциональных компонентов в питании / О.Е. Ерисанова, С.П. Лифанова, Л.Ю. Гуляева // Сборник статей «Технологии и продукты здорового питания», Материалы 11 Международной научно-практической конференции, Саратовский ГАУ. -2020. С.66-69.

6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования/ О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко.— 3-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2025.— 252 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт] (дата обращения: 07.02.2025).

7. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для среднего профессионального образования/ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2025.— 349 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: (дата обращения: 07.02.2025

## THE MAIN STAGES OF HOME PIZZA PREPARATION TECHNOLOGY

**Kosova E.I.**

**Scientific supervisor – Yerisanova O.E.**

**Ulyanovsk SAU**

**Keywords:** *flour culinary products, pizza, organoleptic characteristics, filling, topping.*

*The article describes the technological process of making Homemade pizza, provides an organoleptic assessment of raw materials in accordance with the requirements of regulatory documents and characteristics of finished products.*