

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Сергачева Ольга Матвеевна

канд. техн. наук, доцент

Неудачина Мария Олеговна

магистрант

Ерохина Анастасия Александровна

магистрант

ФГАОУ ВПО «Сибирский федеральный университет»

г. Красноярск, Красноярский край

ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ РАЗРАБОТКИ РЕЦЕПТУР И РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩЕЙ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ СУПОВ

***Аннотация:** авторами представлены математически обработанные данные социологического исследования (письменного анкетирования) по использованию различных видов супов в рационах питания населения. В статье также рассматривается необходимость разработки ресурсосберегающих технологий для приготовления данного вида кулинарной продукции.*

***Ключевые слова:** значение супов в питании, питание человека, обсуждение анкетирования, ресурсосберегающие технологии.*

Питание за всю историю существования человека всегда было и остается наиболее существенным фактором, определяющим его здоровье. В этой связи сложно переоценить роль супов в рационах питания.

Супы являются возбудителями аппетита, т.к. содержат вкусовые, ароматические вещества и непосредственные раздражители пищеварительных желез. Экстрактивные азотистые и безазотистые соединения, органические кислоты, минеральные соли, находящиеся в жидкой части супа, являются возбудителями деятельности желудочной, поджелудочной и др. желез пищеварительного тракта. Они также являются источником минеральных веществ, витаминов

группы В, С, каротина, что повышает их роль в питании. Всасываясь в желудке, суп может улучшать водно-солевой обмен в организме, и быстро пополнять энергетические запасы, а также ведет подготовку к дальнейшему принятию вторых блюд [1; 2].

Однако, приготовление супов – это длительный и трудоемкий процесс, для его ускорения, и таким образом, сохранения в супах максимального количества полезных веществ, необходимо применение современных видов технологического оборудования, разработка ресурсосберегающих технологий их приготовления.

Цель настоящей работы – проведение социологического исследования, для выявления потребительских предпочтений по использованию различных видов супов в рационах питания населения и необходимости разработки ресурсосберегающей технологии для приготовления данного вида кулинарной продукции.

Социологическое исследование проводилось по специально разработанной анкете, которая включала в себя вопросы, характеризующие частоту приготовления и употребления супов, их ассортимент, основные ингредиенты, пищевую и биологическую ценность данного вида кулинарной продукции, а также сведения о респондентах (пол, возраст, семейное положение, наличие детей, доход семьи на 1 человека). Математическая обработка полученных данных и построение гистограмм осуществлялась с использованием пакетов программ Statistica версия 6.0.

В социологическом опросе принимало участие 97 человек, из них 30% мужчины и 70% женщины. Возрастная категория прошедших анкетирование – 26–45 лет. Большинство респондентов имеют одного и более детей. Состоят в браке 69,7% опрошенных лиц.

Результаты, проведенного исследования показали, что потребление супов важно для населения. Практически поровну разделились голоса респондентов, которые употребляют супы раз в неделю, несколько раз в неделю и ежедневно. Однако 6% опрошенных ответили, что совсем не употребляют супы или же едят их несколько раз в месяц (рис.1).

Большинство опрошенных готовят супы несколько раз в месяц, 23 респондента готовят суп несколько раз в неделю, 21 – раз в неделю, 15 человек вовсе не готовят первые блюда, и всего 4 человека из участвующих в опросе готовят супы ежедневно. Причиной, по которой люди реже или вовсе не готовят супы, 50 % респондентов назвали трудоемкость данного процесса, 30 % ответили, что данный вид кулинарной продукции требует использования разнообразного числа ингредиентов, и 20 % из опрошенных людей равнодушно относятся к супам.

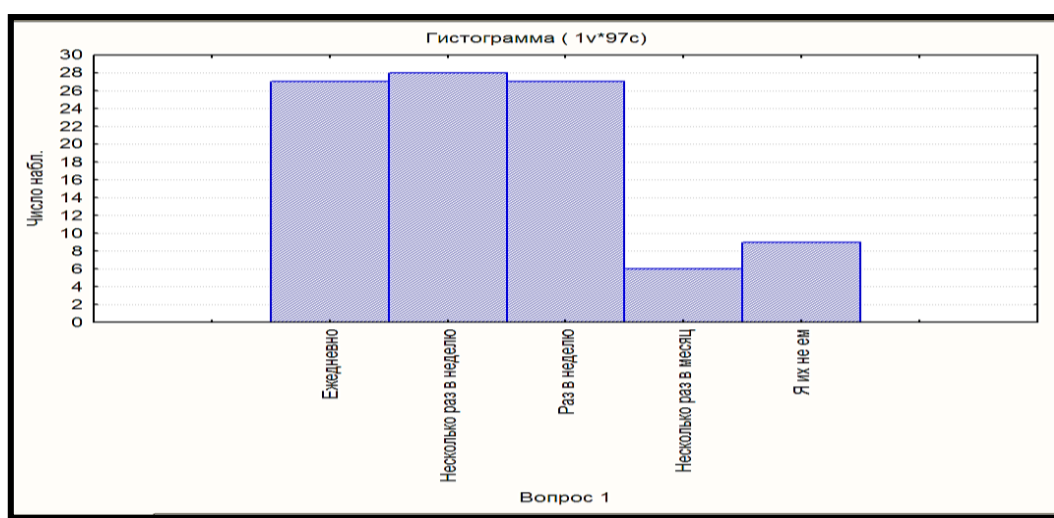


Рис. 1. Гистограмма вопроса «Как часто Вы употребляете супы?»

Данные анкетирования выявили, что пюреобразные супы употребляют чаще, чем прозрачные и заправочные, всего 8% опрошенных употребляют в своем рационе сладкие и холодные супы (рис. 2).

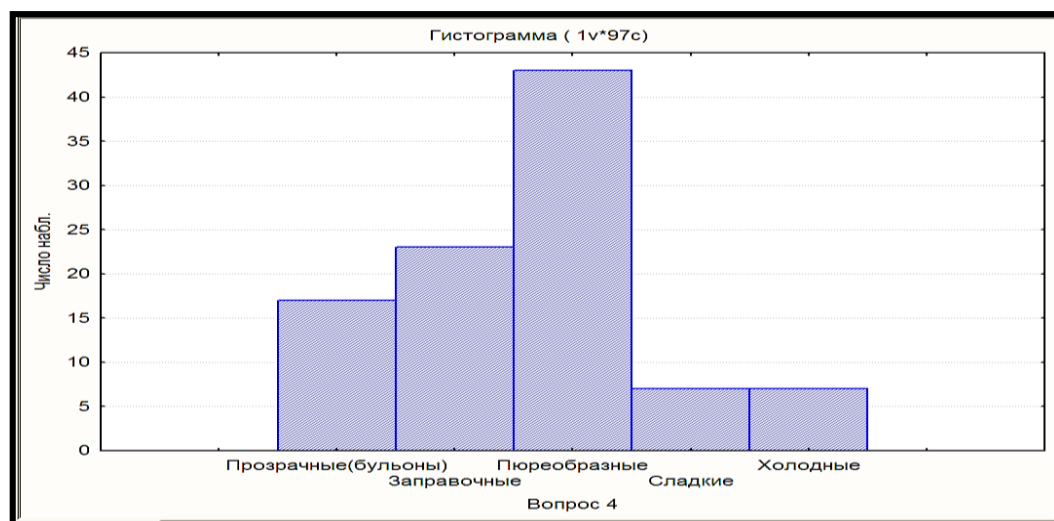


Рис. 2. Гистограмма вопроса «Какие из супов наиболее часто встречаются на Вашем столе?»

Гистограмма, представленная на рис.3 отражает разнообразие жидкой основы, используемой для приготовления супов. Анализ данной гистограммы выявил, что 31% респондентов (30 человек) готовят первые блюда на воде; немного меньше – 27 человек (28%) используют в качестве жидкой основы бульон; отвары из овощей также пользуются популярностью, 13 человек готовят супы на молоке, и всего 8 – на хлебном квасе.

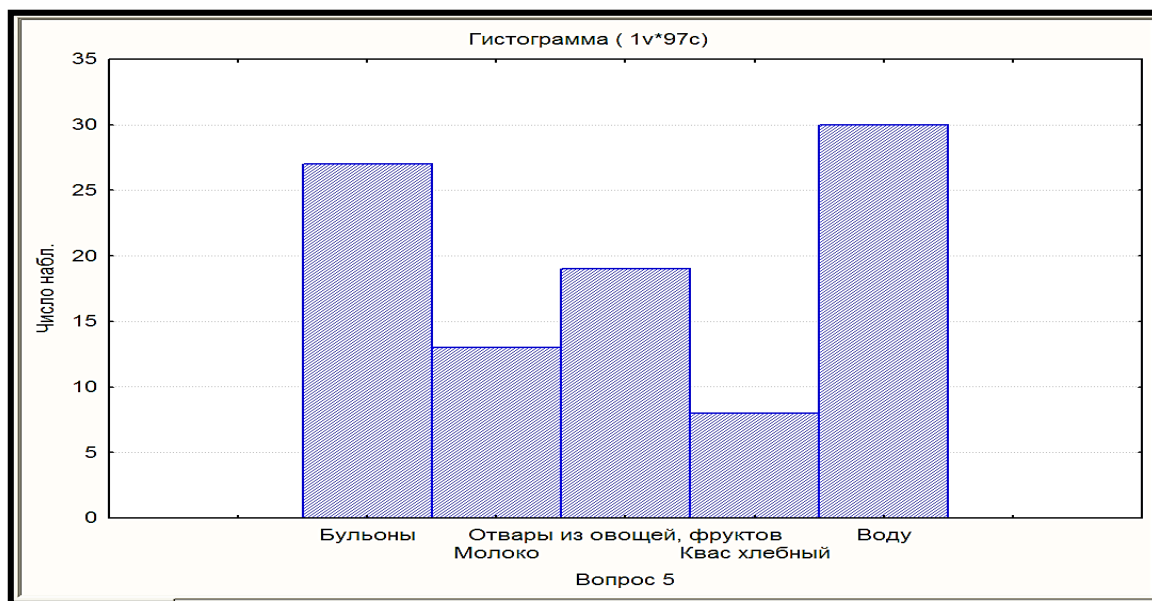


Рис. 3. Гистограмма вопроса «Какую жидкую основу для приготовления супов Вы используете?»

Данные опроса показали, что одним из основных ингредиентов для приготовления супа, наряду с овощами и мясными продуктами, являются крупы. Из проведенного опроса следует, что большинство опрошенных (72%) имеют не полное представление о пищевой и биологической ценности различных видов супов.

На вопрос «Если Вам будут предложены ресурсосберегающие технологии в приготовлении супов, Вы будете готовить и употреблять супы чаще?» большинство опрошенных – 68% ответили положительно, остальные остались равнодушны к новейшим технологиям.

Проведенное исследование позволило сформулировать дальнейшее направление работы, а именно разработку рецептур и ресурсосберегающей технологии приготовления крупяных пюреобразных супов.

Новое слово в науке: перспективы развития

Список литературы

1. Макарова Л.Г. Основы рационального питания / Макарова Л.Г., Первышина Г.Г., Пушмина И.Н. – Красноярск: КГТЭИ, 2010. – 348 с.
2. Дроздова Т.М. Физиология питания / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 352 с.