

УДК 69

DOI 10.21661/r-117221

П.Р. Шарипов, Н.М. Ибрагимова, Д.Ш. Матчанова, Ш.К. Аитова

ПРОГРАММА, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ КОЛИЧЕСТВО ДОБАВЛЯЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В БЛЮДО

Аннотация: в работе представлен разработанная программа «Химический состав пищевых продуктов» в Microsoft Excel. Необходимые показатели программы – это теоретическое количество добавленных ингредиентов в блюдо. Данная программа автоматически начинает работать, определяя питательность пищи и практическое процентное значение добавленных в него ингредиентов.

Ключевые слова: программа, Microsoft Excel, ингредиент, блюдо.

P.R. Sharipov, N.M. Ibragimova, D.Sh. Matchanova, Sh.K. Aitova

THE PROGRAM DEFINING THE QUANTITY OF ADDED INGREDIENTS IN THE MEAL

Abstract: the article presents the program “Chemical composition of food” in Microsoft Excel. Necessary indicators of the program are the theoretical quantity of added ingredients in the meal. This program starts to work automatically, designating nutritional value of food and a practical percentage value of the added ingredients.

Keywords: program, Microsoft Excel, ingredient, meal.

Данная программа разработана на программе Microsoft Excel, которое основано на изучении количества содержания химических веществ в пищевых продуктах, а также изучение пищевой ценности и проценты, добавленные с каждого сырья. Исходя из количества сортов, категории степени жирности, сухих остатков веществ добавленных сырой в пищевые продукты, основанный на таблицах и формул, в книге 2 И.М. Скурухина «Химический состав пищевых продуктов», разработано программа Microsoft Excel. Необходимые показатели этой программы – это теоретическое количество добавленных ингредиентов в

блюдо. Данная программа автоматически начинает работать, определяя питательность пищи и практическое процентное значение добавленных в него ингредиентов.

Определение калорийности блюда при помощи программы

Включается программа. На отмеченные желтым цветом ячейки, на каждую порцию, вставляется количество теоретически добавляющие ингредиенты, тогда снизу четвертого столбика предназначенного для определения «Ккал» продуктов, программа выдает общую калорию, т.е. питательность пищи.

Определение практического значения добавленных ингредиентов в пищу

Для этого необходимо готовое блюдо. Из приготовленных в общественно питательных учреждениях блюда определяется общий вес и содержание мяса в блюде. Из 1-блюд необходимо испарить жидкую часть, а плотную часть блюдо взвесить на весах.

гр.	часть	Остаток	Жирность	Ккал
растительное масло		0	0	0
слив. масло		0	0	0
мясо 1		0	0	0
лук		0	0	0
морковь		0	0	0
помидор		0	0	0
капуста		0	0	0
картошка		0	0	0
тыква		0	0	0
свекло		0	0	0
фасоль		0	0	0
маш		0	0	0
рис		0	0	0
горох		0	0	0
редька		0	0	0
гречка		0	0	0
репка		0	0	0
томат паста		0	0	0
макарон 1-сорт		0	0	0
мука 1-сорт		0	0	0
яйца 1 кат 47 гр.		0	0	0
молоко		0	0	0
перловка		0	0	0
мясо барана 1		0	0	0
манная крупа		0	0	0
сахар		0	0	0
колбаса (докторский)		0	0	0
сазан		0	0	0
мясо курицы 1-кат		0	0	0
овсяная каша		0	0	0
пшено		0	0	0
болгарский перец		0	0	0
жир говяжий		0	0	0
укроп		0	0	0
чеснок		0	0	0
огурец		0	0	0
грибы суц		0	0	0
		0	0	0

а/в	
мясо	
жир	
б/№	
Жа	0
ЖФ	0
ЖМ	
ПЖ	
ЗОЛ	
СФ	

КФ 0
См 1,7
Км 6,97
Кв 0

12312313 протокол
параметры

параметр
внести

Рис. 1

Кроме того, необходимо определить степень жирности блюда

Для этого необходимо взять 3 гр. пюре из анализируемого блюда, добавить 10 мл 1,65 гр/см³ раствора H₂SO₄ и 1 мл изоамилового спирта. Приготовленную смесь переложить на жиромер. Продержать данную смесь на жиромере при

температуре 80°C в течении 30 минут и определяется показатель жирности блюда.

Последний анализ заключается на определении количества сухового остатка блюда

Для определения количества сухового вещества блюда необходимо взять 5 гр. пюре блюда, добавить 25 гр. песка помешать и взвесить. Далее продержать в сушильном шкафу при температуре 130°C в течении 40 минут и взвесить в поледний раз.

Раннее определенные показатели (общий вес, масса мясо гр, сухой остаток, жирность, последний вес) необходимо внести на ячейки обозначенные желтым цветом и программа запускается автоматически. При помощи данной программы можно очень просто провести 2 химических анализов, если внести эти показатели анализов в программу, то программа в течении 1 минуты определяет необходимую степень добавления в блюда (K_b) коэффициент веществ (ингредиентов), это и обозначает коэффициент выполнения. Если значение « K_b » = 0,95–1,05, то вещества (ингредиентов) в блюде добавленны в норме. Если значение « K_b » больше 1,05 значения, то вещества (ингредиентов) в блюде добавлены больше, чем в раскладке, если значение « K_b » меньше 0,95 значения, то вещества (ингредиентов) в блюде добавлены соответственно меньше.

Если данную программу использовать в Государственных Санитария Эпидемиологических центрах, она даст возможность анализировать показатели количества питательности блюд ресторанов, баров, столовых и других общественно питательных мест.

Список литературы

1. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 2. – 1987.
2. Озиқ-овқат махсулотлари таҳлиллари. – Тошкент, 1992.
3. Озиқ-овқат махсулотлари экспертизаси: Сборник лекций / П. Шарипов. – 2016.

Шарипов Полвон Рузматович – учитель Ургенчского государственного университета, Узбекистан, Ургенч.

Sharipov Polvon Ruzmatovich – lecturer of Urgench State University, Uzbekistan, Urgench.

Ибрагимова Насиба Муминовна – учитель Ургенчского государственного университета, Узбекистан, Ургенч.

Ibragimova Nasiba Muminovna – lecturer of Urgench State University, Uzbekistan, Urgench.

Матчанова Дурдона Шопуровна – учитель Ургенчского государственного университета, Узбекистан, Ургенч.

Matchanova Durdon Shopurovna – lecturer of Urgench State University, Uzbekistan, Urgench.

Аитова Шахло Камиловна – учитель Ургенчского государственного университета, Узбекистан, Ургенч.

Aitova Shakhlo Kamilovna – lecturer of Urgench State University, Uzbekistan, Urgench.
