

2. При использовании в качестве упаковочного материала панцирированной бумаги Минскому хлебозаводу №1 места стыков в бумаге необходимо скреплять липкой лентой, так как возможно исчезновение вкусовых и ароматических веществ хлеба и появление постороннего явно выраженного тона во вкусе и запахе, что объясняется отсутствием скрепления.

Л и т е р а т у р а

1. Горячева А.Ф. и др. Хранение хлеба в контейнерах. — "Хлебопекарная и кондитерская промышленность", 1971, № 8. 2.
- Зайцев В.И., Скороходова Г.И. Изменения, происходящие в хлебе при хранении, и методы, замедляющие черствение. — Сб. трудов ЛИСТа, вып. XXXI. Л., 1968. 3. Княгиничев М.И. и др. Исследование изменений в хлебе при хранении. — "Хлебопекарная и кондитерская промышленность", 1970, № 11.4. Ким Л.В., Выжимова Е.М. Влияние рецептуры булочных изделий на процесс замораживания. — "Хлебопекарная и кондитерская промышленность", 1973, № 7. 5. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. М., 1971. 6. ГОСТ 15950 - 70. Хлеб дорожный в упаковке.

Л.В. Байков, О.И. Бабенко,
В.Г. Хмур, В.А. Земко

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, ИХ КАЧЕСТВО И ЗНАЧЕНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Развитие общественного питания в СССР является одной из важнейших предпосылок социалистического переустройства быта трудящихся. Оно позволяет раскрепостить миллионы женщин от домашней работы и приобщить их к общественно-производственной деятельности.

Затраты труда, идущие на приготовление пищи в домашних условиях, составляют издержки потребления, которые важно свести к минимуму с тем, чтобы освободить население от не-производительного труда.

Правильно организованное общественное питание позволяет обществу экономить материальные и трудовые ресурсы, сокращает потребности в соответствующих предметах и орудиях труда и, следовательно, приводит к экономии времени. Можно смело предположить, — указывал Ф. Энгельс, — при общественном приготовлении пищи и при общественном обслуживании легко было бы освободить 2/3 занятых этим делом рабочих, причем, остальная треть могла бы лучше и внимательнее исполнять свою работу, чем это имеет место в настоящее время".¹

В.И. Ленин еще в первые годы Советской власти назвал общественное питание ростком коммунизма в быту, подчеркнув этим его особую роль в народном хозяйстве.

Программой КПСС намечено интенсивное развитие общественного питания. Оно должно стать действительно массовым и выгодным для населения страны.

Общественному питанию принадлежит большая роль в социалистической организации труда. Столовые при заводах, фабриках, стройках, совхозах, вузах, обеспечивая работников полноценным питанием, удовлетворяя их потребность в горячей пище, тем самым способствуют повышению уровня организации труда.

За годы Советской власти общественное питание стало крупной отраслью народного хозяйства. Особенно высокими темпами развивалось общественное питание в восьмой пятилетке. В 1970 г. по сравнению с 1965 г. оборот общественного питания увеличился на 48%, сеть предприятий возросла на 3,3 млн.мест. Одновременно с ростом сети предприятий улучшилась материально-техническая база общественного питания. За период с 1966 по 1970 г. оснащенность предприятий машинами и механизмами возросла в 1,7 раза. В столовые поступило более 1 млн. единиц технологического, холодильного и другого оборудования.

Внедрение прогрессивных форм обслуживания сопровождалось дальнейшей специализацией предприятий общественного питания. Сосисочные, пельменные и другие специализирован-

¹ К. Маркс, Ф. Энгельс. Соч., т. 46, ч.1, с. 117.

ные предприятия, работающие в основном на полуфабрикатах, обеспечивают быстрое обслуживание посетителей на небольших торгово-производственных площадях.

Однако общественное питание все еще отстает от предъявляемых к нему требований.

В 1972 г. из общей суммы розничного товарооборота по продтоварам только 17% приходилось на предприятия общественного питания. Причиной этого является недостаточное развитие сети столовых, ресторанов, кафе и др. К началу 9-ой пятилетки на 1000 человек городского населения приходилось 13 мест в предприятиях общественного питания. Это более чем в два раза ниже нормы.

Директивами ХХІУ съезда КПСС по девятому пятилетнему плану развития народного хозяйства предусмотрен ряд мероприятий по дальнейшему развитию общественного питания.

Основное направление технического прогресса здесь связано прежде всего с внедрением индустриальных методов работы, предполагающих полный перевод столовых, кафе, закусочных на работу с использованием полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, с широким применением новейшего теплового и технологического оборудования и современных способов обработки сырья и приготовления пищи, с максимальной механизацией всех процессов труда (включая подсобные работы).

Распространение индустриального метода приготовления пищи накладывает отпечаток на всю деятельность предприятий общественного питания, на организацию и технологию производства.

В восьмой пятилетке предприятия общественного питания увеличили использование различных полуфабрикатов при приготовлении продукции собственного производства почти в 1,9 раза. В 9-ой пятилетке намечено в 1,5 раза увеличить выпуск продукции собственного производства при значительном улучшении качества и расширении ассортимента.

Индустриализация процессов приготовления пиши, преимущественное использование промфабрикатов, быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий во всех столовых, кафе и закусочных предопределяют решение многих вопросов технического прогресса в общественном питании и, в частности, переход к высокопроизводительным поточным автоматическим и полуавтоматическим линиям.

В последние годы предприятиям общественного питания в вопросах их технического перевооружения уделялось много

внимания. Так, в восьмой пятилетке 90% предприятий государственной и 60% предприятий кооперативной торговли имели современное холодильное оборудование. Положительным является то, что рост оснащенности предприятий общественного питания различными видами технологического оборудования сопровождается качественным изменением его состава. Оборудование, работающее на электричестве и газе, в основном вытеснило тепловое.

Уже в первой половине девятой пятилетки произошли качественные и количественные изменения в техническом оснащении предприятий общественного питания.

В настоящее время осваивается производство принципиально новых видов оборудования, способного улучшить технологию приготовления пищи, повысить производительность труда работников общественного питания, ускорить процесс обслуживания. Будет увеличиваться выпуск модульного оборудования для оснащения кухонь. Оно значительно улучшит микроклимат в производственных помещениях и смежных с ними залах, а также санитарное состояние производства, сократит потребности в площади кухонь. Уже сейчас предприятия общественного питания получают значительное количество электротепловых аппаратов, оснащенных терморегулирующими устройствами (частично и полностью автоматизированных).

Таким образом, сокращение времени, затрачиваемого на приготовление пищи в общественном питании, связано с научно-техническим прогрессом в общественном питании и других смежных отраслях народного хозяйства.

Дальнейшее развитие и улучшение общественного питания связано с совершенствованием форм обслуживания: внедрением самообслуживания с последующим расчетом, продажей комплексных обедов, организацией питания по абонементам, отпуском обедов на дом и т.п.

Максимальное внедрение техники и технологии, отвечающей современным требованиям, приведет к росту производительности труда в общественном питании за девятую пятилетку на 22-25%.

Повышение производительности труда за счет улучшения использования оборудования и производственных площадей в девятой пятилетке даст возможность реализовать полуфабрикатов в системе общественного питания СССР на 353 млн. руб., кулинарных изделий - на 1745 млн. руб.

Важным фактором, характеризующим работу предприятий общественного питания, является хорошо поставленный конт-

Таблица 1. Оценка свежести и качества мясных полуфабрикатов, реализуемых предприятиями общественного треста столовых Фрунзенского района г. Минска

Наименование полуфабрикатов	Летучие жирные кислоты, мл		Аминоаммиачный азот, мг %		Реакция с сернокислой медью		Влажность, %	
	ГОСТ 7269 - 54	фактический	ГОСТ 7269 - 54	фактический	ГОСТ 7269 - 54	фактический	ГОСТ 7269 - 54	фактический
Котлеты натур. свиные	до 1,00	0,15	до 130	87,50	Осадка не допускается	Осадка нет	Не предусматривается	67,5
Шницель свиной	"	0,45	"	84,00				56,0
Бифштекс говяжий натур.	"	0,10	"	49,00		"		59,0
Тефтели говяжьи	"	0,10	"	24,50	"	"	"	73,0
Фарш говяжий	"	0,19	"	61,60	"	"	"	53,0
Фарш свиной	"	0,13	"	94,50	"	"	"	51,0
Антрекот говяжий	"	0,15	"	84,00	"	"	"	54,0

роль за качеством выпускаемой готовой продукции и используемых полуфабрикатов, особенно мясных. Если пищевая ценность мясных полуфабрикатов обуславливается мясным сырьем, то есть мясом или полуфабрикатами из него, полученными для тепловой обработки, то вкусовые достоинства их зависят от качества тепловой обработки непосредственно в столовых. Используемые в общественном питании мясные полуфабрикаты являются скоропортящимися с весьма ограниченными сроками хранения, в течение которых они должны быть подвергнуты тепловой обработке и реализованы.

Общие сроки хранения, транспортирования и реализации мясных полуфабрикатов при температуре не выше 6°C (в том числе срок хранения на предприятиях изготовления) приводится ниже:

полуфабрикаты натуральные порционные – 36 ч; натуральные мелкокусковые – 21 ч; панированные – 24 ч; рубленые – 14 ч; мясной фарш, приготовленный на мясокомбинате, – 12 ч; мясной фарш, приготовленный в магазине – 6 ч.

Такие ограниченные сроки хранения требуют строжайшего контроля как за их соблюдением, так и за качеством поступившего для переработки мясного сырья, сроками реализации изделий.

В 1954 г. в СССР введен комплексный метод определения свежести мяса, который включает органолептическую оценку и лабораторные методы исследования. Последние предусматривают количественное определение содержания летучих жирных кислот, содержание аминоаммиачного азота, качественное определение реакции с сернокислой медью в бульоне (ГОСТ 7269 – 54).

Определение содержания летучих жирных кислот основано на увеличении количества уксусной и масляной кислот и появлении муравьиной и пропионовой кислот в процессе порчи мяса.

Определение содержания аминоаммиачного азота основано на учете свободных аминных групп и азота аммиака, образующихся соответственно при разрушении пептидных связей белковых молекул и дезаминировании аминокислот.

Качественной реакцией с сернокислой медью устанавливают присутствие в бульоне первичных продуктов распада белков мяса. Ниже приводятся признаки, по которым определяется состояние мяса.

Свежее мясо — бульон после добавления сернокислой меди прозрачный или слегка мутноватый; содержание аминоаммиачного азота не превышает 80 мг%, а летучих жирных кислот — не более 0,35 и 0,2 мл щелочи на 200 мл отгона из 25 г мяса.

Мясо сомнительной свежести — в бульоне после добавления сернокислой меди образуются хлопья; содержание аминоаммиачного азота — 80 — 130 мг %; летучих жирных кислот — 0,35 — 1,0 мл.

Мясо несвежее — в бульоне после добавления сернокислой меди образуется желеобразный осадок; содержание аминоаммиачного азота более 130 мг %; содержание летучих жирных кислот достигает 1 и более.

Для исследования брались мясные полуфабрикаты в день их изготовления в заготовочном цехе Минской фабрики-кухни, студенческой столовой Института народного хозяйства и столовых Фрунзенского р-на г. Минска. Исследования проводились тут же после получения по методике, установленной ГОСТом 7269-54.

При органолептической оценке согласно ГОСТу определяли внешний вид, вес, цвет, консистенцию, запах, состояние жира.

Результаты исследований показали, что по органолептическим показателям все перечисленные в табл. 1 мясные полуфабрикаты и фарш вполне отвечали требованиям стандарта.

После органолептики были проведены лабораторные исследования на содержание влаги и свежесть. Результаты исследований приведены в табл. 1.

Из табл. 1 видно, что содержание летучих жирных кислот исследуемых мясных полуфабрикатов и содержание аминоаммиачного азота не превышает допустимых стандартом пределов для свежего мяса. Реакция сернокислой меди осадка не дает, что также характерно для свежего мяса.

Н.А. Молчанова, С.А. Дружинина

ИССЛЕДОВАНИЕ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ НЕКОТОРЫХ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Мясо и мясотовары являются ценными пищевыми продуктами, главным образом благодаря значительному содержанию в них биологически полноценных белков, а также жира, липоидов, экстрак-