

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/kontrolnaya-rabota/299431>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

-

Организация питания больных с железодефицитной анемией.

Разработать функциональное блюдо (из мяса) и составить ТТК на данное блюдо, обладающее адаптогенными свойствами.

Рацион питания обогащается продуктами, богатыми железом — красное мясо, мясные субпродукты, рыба, морепродукты, рыбные консервы, сливочное масло, растительное масло, куриные яйца, овощи, мед, фрукты, различные крупы, напитки. В рационе питания особую ценность представляют продукты животного происхождения, содержащие железо в форме гема (телятина, язык говяжий, мясо кролика, говядина) и именно ими должен обогащаться рацион питания. Включение субпродуктов, в частности, печени, особой ценности не представляет, поскольку усваиваемость железа в форме ферритина и трансферрина, в которых железо содержится в печени значительно ниже, чем в мясе.

Лучше всего наш организм воспринимает железо, полученное из мяса кролика (в среднем усваивается 20%), чуть хуже — из рыбы и морепродуктов (около 11%), бобовых (7%) и орехов (6%). Из фруктов, овощей и круп усваивается лишь 1-3% железа. Для улучшения усвоения железа важно также получать в нужном количестве витамины и минералы, которые играют роль катализаторов и помогают этому элементу всасываться. К ним относятся: Витамин С. Железо почти не усваивается без «аскорбинки», поэтому в меню обязательно нужно включить продукты, богатые аскорбиновой кислотой, — ягоды, апельсины и грейпфруты, капусту, красный перец.

Рассмотрим на примере мяса кролика

Технология производства продуктов функционального назначения

1. Цель разработки функционального продукта определенной направленности

Целью исследований являлось разработка функциональных продуктов на основе мяса кролика. В технологии мясных продуктов функционального назначения особая ниша принадлежит переработке мяса кроликов. Высокую пищевую и биологическую ценность кроличьего мяса обуславливает, прежде всего, значительный (около 21,0%) уровень белка. Кроличий жир характеризуется высоким содержанием ненасыщенных жирных кислот. Содержащийся в мясе комплекс витаминов и минеральных веществ практически не сравним ни с каким иным мясом. Наряду с этим, мясо кролика бедно солями натрия, холестерином, пуриновыми основаниями, что делает его незаменимым в диетическом питании. Но при этом богато железом.

Проведённые нами исследования химического состава показали, что в мышечной ткани кролика в среднем содержание белка составляет 19,2%, жира - 7%, золы - 3,3%, влаги - 70,5%. Энергетическая ценность мяса кролика - 139,8 ккал.

В качестве функциональных ингредиентов в технологии мясных функциональных продуктов на принципах пищевой комбинаторики часто используется растительное сырьё. Оно рассматривается как источник таких незаменимых компонентов, как пищевые волокна, витамины, макро- и микроэлементы, уникальных по своему составу и свойствам углеводов, фитонцидов и других биологически активных веществ.

2. Актуальность, новизна, патенты по продуктам похожего физиологического действия.

Способ повышения продуктивности кроликов

Известен способ кормления кроликов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А. С. К., 2006

2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 09.05.2005)

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. Утв. Постановлением Главного

государственного санитарного врача от 14.11.2001 №36 (в ред. от 15.04.2003)

4. Аграновский Е.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1990
5. Мглинец А.И., Ловачева Г.Н. Справочник технолога общественного питания – М.: Колос, 2000
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005
7. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Агропромиздат, 2002

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/299431>