

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/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/243323>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Товароведение

Введение 3

1 Литературный обзор 5

2 Экспериментальная часть 11

2.1 Выбор объекта исследования 11

2.2 Расчет энергетической ценности и витаминно-минерального состава (базового и обогащенного) 15

2.3 Техничко-технологическая карта 19

2.4 Дегустационная оценка 21

2.5 Патентный поиск 24

3 Экономическая часть 26

Заключение 28

Список использованной литературы 30

Актуальность темы исследования. Анализ фактического питания и оценка состояния питания населения в различных регионах России, проведенные сотрудниками Научно-исследовательского института питания Российской академии медицинских наук, свидетельствуют о том, что рацион россиян является дефицитным по отношению к определенным питательным веществам - полноценным белкам, растворимым и нерастворимым пищевые волокна (пектин, слизистые смолы, клетчатка и т.д.), витамины, минералы и другие вещества. На сегодняшний день перечень биологически активных веществ, необходимых в ежедневном рационе человека, пополнился второстепенными компонентами пищи, такими как флавоноиды, индолы, фитостеролы, изотиоцианаты, изофлавоногликозиды, изофлавоны. Эти биологически активные вещества были названы химиопрепаратами (В.А. Тутельян). Эти вещества обладают профилактическими свойствами против ряда заболеваний, в том числе рака.

Смертность от онкологических заболеваний занимает второе место после сердечно-сосудистых заболеваний. На сегодняшний день установлено, что до 40% случаев рака имеют причинно-следственную связь с факторами питания.

Для того чтобы скорректировать рацион питания, необходимо разрабатывать и внедрять новые технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности, что позволит значительно расширить производство продуктов нового поколения с заданными качественными характеристиками, профилактических, лечебных, геронтологических и других продуктов для разных групп населения.

Цель исследования - изучить и проанализировать разработку обогащённого пищевого продукта на примере кюфты.

Задачи исследования:

- 1) выполнить литературный обзор по особенностям и значению обогащенного пищевого продукта;
- 2) произвести разработку обогащённого пищевого продукта на примере кюфты;
- 3) осуществить экономические расчеты.

Объект исследования - кюфта.

Предмет исследования - разработка обогащенного пищевого продукта.

Структура работы: введение, три главы, заключение и список использованной литературы.

## 1 Литературный обзор

Одним из приоритетов национальной социально-экономической и продовольственной политики является улучшение питания и здоровья населения. Обоснованно питание является значимым инструментом влияния на состояние здоровья населения, развитие заболеваний инфекционной и неинфекционной природы, увеличения продолжительности и продление безболезненного периода жизни, сохранения физического и психического здоровья. Несбалансированное или избыточное поступление отдельных микронутриентов в организм человека часто является причиной возникновения различных патологических состояний. Это

приводит к снижению общей резистентности организма, к значительному росту инфекционных и неинфекционных заболеваний. Указанная тенденция определяет потребность в продуктах питания с дополнительными функциями и свойствами [12].

Приоритетными задачами государственной политики в области здорового питания на сегодняшний день являются увеличение производства и расширение ассортимента пищевых продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами, специализированных продуктов питания, продуктов функционального назначения, в том числе для питания в организованных коллективах, и биологически активных добавок к пище. Расширение ассортимента указанных продуктов является одной из основных составляющих здорового питания [3, 5].

В настоящее время применяются разнообразные методы коррекции пищевого рациона человека. Одним из самых распространенных на сегодняшний день способов является обогащение продуктов питания за счет внесения специальных ингредиентов в виде биологически активных компонентов. Формирование функциональных свойств новых видов пищевых продуктов может осуществляться с использованием принципа пищевой комбинаторики, то есть с учетом количественного подбор вносимых компонентов сырья и добавок с целью обеспечения состава готового продукта. Данный способ коррекции микроперспективным, обеспечивающим безопасность и наибольшую усвояемость вносимых микроэлементов и позволяет получить продукты функционального назначения с заранее заданными свойствами [13]. В борьбе с заболеваниями и расстройствами, вызываемыми недостаточностью питания, Всемирная организация здравоохранения и Глобальный альянс по улучшению качества питания (Global Alliance for Improved Nutrition – GAIN) осуществляют в разных странах программы по разработке новых продуктов с заданными характеристиками, в том числе обогащенных. Для поддержания и улучшения пищевой ценности продовольственных товаров и для удовлетворения специфических потребностей определенных групп населения государственные органы осуществляют политику, направленную на введение незаменимых нутриентов в пищевые продукты. Концепцией инновационной стратегии моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами предусмотрено изыскание новых ресурсов микронутриентов, использование нетрадиционных видов сырья, создание новых технологий, позволяющих повысить пищевую и биологическую ценность продукта, придать ему заданные свойства, увеличить срок хранения. Производство обогащенных и специализированных пищевых продуктов является перспективным направлением в пищевой индустрии. Основное назначение данной категории продукции – улучшение функции пищеварения и состояния сердечно-сосудистой системы, усиление неспецифической резистентности организма к факторам окружающей среды и повышение энергетического обмена организма человека. При разработке пищевых продуктов приоритетными показателями качества являются органолептические достоинства продукта (привлекательный вкус и аромат), пищевая ценность и безопасность [3, 14]. Согласно оценкам Всемирной организации здравоохранения сбалансированный рацион играет ключевую роль в профилактике сердечно-сосудистых и ряда онкологических заболеваний, ожирения и сахарного диабета, при иммунодефицитных состояниях, патологии костной системы [15]. Обогащенная пищевая продукция – пищевая продукция, в которую добавлены одно или несколько пищевые и/или биологически активные вещества и/или пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, или присутствующие в недостаточном количестве, или утраченные в процессе производства. Производитель обязан гарантировать такое содержание микронутриентов в обогащенном продукте, которое позволит удовлетворить 30 – 50 % средней суточной потребности в этих микронутриентах, а также обеспечить содержание внесенных нутриентов на уровне не ниже заявленного в течение всего срока годности обогащенного продукта. Эффективность обогащенных продуктов должна быть убедительно подтверждена: такие продукты обязательно должны проходить апробацию на репрезентативных группах людей.

При обогащении продуктов питания используются те микронутриенты, дефицит которых реально существует, достаточно широко распространен и опасен для здоровья. Обогащение применяется в отношении продуктов массового потребления, доступных для всех и регулярно используемых в повседневном питании.

При обогащении потребительские свойства продуктов не должны ухудшаться. Так, в продукты, обогащенные солями железа или другими микроэлементами, нецелесообразно вводить пищевые волокна, которые способны прочно связывать эти микронутриенты, нарушая их всасывание в ЖКТ. Также при обогащении учитывается возможность химического взаимодействия обогащающих веществ между собой и с компонентами обогащаемого продукта, и способы его дальнейшего использования. Например, муку и хлеб целесообразно обогащать витаминами группы В, которые сравнительно легко переносят повышение

температуры, а соки - витамином Д.

1. Рекомендации ВОЗ по здоровому питанию. Основные факторы – Всемирная организация здравоохранения. 2021.
2. Алешков А.В., Каленик Т.К., Жебо А.В. Научно-практические основы технологии инновационной пищевой продукции из мясного сырья. Монография. — Хабаровск: Хабаровский государственный университет экономики и права, 2020. — 308 с.
3. Бражалович А. Н. Методические подходы к гигиенической оценке обогащенной пищевой продукции / А. Н. Бражалович, И. И. Кедрова // Сборник материалов международной научно-практической конференции "Здоровье и окружающая среда" : Сборник материалов международной научно-практической конференции, Минск, 14–15 ноября 2019 года / Под общей редакцией Н. П. Жуковой. – Минск: Государственное учреждение образования "Республиканский институт высшей школы", 2019. – С. 237-239.
4. Горбунов А. В. Применение искусственного интеллекта в поиске по патентной и технической литературе / А. В. Горбунов, Б. Л. Генин, Д. С. Золкин // Культура: теория и практика. – 2021. – № 2(41).
5. Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство. Материалы VII Международной научно-технической конференции (20 ноября 2020 года). — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. — 492 с.
6. Ловкис З.В. Международные и национальные аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь / З.В. Ловкис, Е.М. Моргунова//Сборник научных трудов Международной научно-практической конференции «Пищевые ингредиенты России 2019», Санкт-Петербург, ФНЦПС им. В.М. Горбатова, 2019.- С.72-77.
7. Молодой учёный 2020 №21 (311) май-4. Международный научный журнал. — Казань: Молодой ученый. — 802 с.
8. Методология оценки конкурентного потенциала пищевых продуктов с улучшенными потребительскими характеристиками / Е. М. Моргунова, С. А. Кондратенко, С. Е. Томашевич, А. Н. Моргунов // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2019. – Т. 12, № 2. – С. 52-64.
9. Моргунова Е. М. Концептуальные подходы обеспечения качества и конкурентоспособности обогащенной и специализированной пищевой продукции / Е. М. Моргунова, С. А. Кондратенко // Пищевые технологии: исследования, инновации, маркетинг : сборник трудов по материалам I Международной научно-практической конференции, посвященная Году науки и технологий, Керчь, 23-25 сентября 2021 года. – Керчь: ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет», 2021. – С. 114-128.
10. Пилипук А. В. Современные аспекты и механизмы обеспечения устойчивого стратегического развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности в мире и в Республике Беларусь / А. В. Пилипук, С. А. Кондратенко // Белорус. экон. журн. – 2020. – № 2. – С. 79-95.
11. Пищевые инновации и биотехнологии. Том 1. Биотехнологии, качество и безопасность. Сборник тезисов VIII Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. — Под общ. ред. А. Ю. Просекова. — Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. — 340 с.
12. Расторгуев П.В. Системный подход к оценке эффективности управления качеством в сельском хозяйстве / П.В. Расторгуев // Вес. Нац. акад. наук Беларуси. Сер. аграр. наук. – 2019. – Т. 57, No3. – С.263-276.
13. Сафронова Н. Формула практической полезности и эффективности патентного поиска / Н. Сафронова // Наука и инновации. – 2020. – № 4(206). – С. 28-33.
14. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания 2021 №03. - Воронеж: Ассоциация «ТППП АПК». — 213 с.
15. Обогащенная пищевая продукция. – URL: <http://cgon.rospotrebnadzor.ru/content/produkty-pitaniya/obogashennye-produkty>

*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/gotovyie-raboty/kurovaya-rabota/243323>