

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/400447>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ 2

1 ЗНАЧЕНИЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ 4

1.1 Значение безглютеновой диеты для здоровья 4

1.2 Требования к безглютеновым продуктам 7

1.3. Анализ альтернативных видов муки 9

2 АНАЛИЗ РЫНКА И ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАВЕДЕНИЯ. 12

2.1 Анализ рынка 12

2.2 Концепция заведения 14

3 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ КОНО-ПИЦЦЫ 17

3.1 Анализ состава и пищевой ценности традиционной пиццы 17

3.2 Разработка рецептуры безглютеновой коно-пиццы 19

3.3 Контроль качества и безопасности продукта 24

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 28

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 29

Сегодня здоровый образ жизни и осознанное питание становятся все более популярными. Безглютеновая диета становится особенно важной для людей, страдающих целиакией или чувствительностью к глютену.

Глютен - это клейковина, которая содержится в пшенице, ячмене и некоторых других крупах. При употреблении глютена у таких людей возникают неприятные симптомы и осложнения.

Цель данной курсовой работы - разработка рецептуры и технологии производства безглютеновой конопиццы. Коно-пицца является популярным видом пиццы, где основой теста является мука, не содержащая глютен.

Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи:

- Изучение свойств муки без содержания глютена и ее влияние на структуру и вкус изделия;
- Анализ существующих рецептов безглютенового теста и их оптимизация для производства безглютеновой конопиццы;
- Определение наилучшей технологии производства безглютеновой конопиццы с учетом вкусовых и текстурных качеств;
- Исследовать технологию производства безглютеновых продуктов;
- Изучить особенности приготовления коно-пиццы

Актуальность данного исследования обусловлена возрастающим спросом на безглютеновые продукты питания, особенно среди лиц, страдающих целиакией или имеющих чувствительность к глютену. Вместе с тем, существующие безглютеновые продукты на рынке не всегда удовлетворяют вкусовые предпочтения потребителей. Разработка рецептуры и технологии производства безглютеновой конопиццы позволит предложить альтернативу, которая бы учитывала как потребности людей с особыми пищевыми потребностями, так и их предпочтения вкуса.

При написании курсовой работы использовались информационные материалы, такие как внутренние документы предприятия, учебная литература, интернет ресурсы.

В качестве методов были использованы анализ и синтез, теоретический анализ литературы, опрос потребителей, экспертный опрос, контент-анализ, органолептический метод для оценки качества мучных изделий.

1 ЗНАЧЕНИЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ

1.1 Значение безглютеновой диеты для здоровья

Современный образ жизни и пищевые привычки сильно повлияли на здоровье людей. Большое количество людей испытывают неприятные ощущения после употребления пищи, содержащей глютен - белок, который находится в обычной пшенице, ячмене и ржи. В связи с этим безглютеновая диета стала популярной в последние годы, и многие люди уверены в ее положительном влиянии на здоровье.

Глютен это комплексный белок. Он придает эластичность и хрустящую текстуру изделиям на основе муки, таким как хлеб, паста и пироги. Однако глютен может вызывать непереносимость или аллергические реакции у некоторых людей с целиакией (глютен-чувствительная энтеропатия) или чувствительностью к глютену. В последнее время популярность безглютеновой диеты увеличилась, и появилось больше продуктов без глютена на рынке.

Целиакия – хроническое заболевание тонкого кишечника, вызванное непереносимостью пищевого белка глютена. При целиакии иммунная система организма реагирует на глютен, антитела атакуют собственные клетки кишечника, что приводит к его повреждению и нарушению пищеварения. Симптомы целиакии могут включать диврею, вздутие живота, уменьшение веса, утомляемость, а также снижение поглощения витаминов и минералов. Для лечения целиакии необходимо исключить из рациона пищу, содержащую глютен, такую как пшеница, рожь, ячмень и некоторые овес.

Для более полного понимания значения безглютеновой диеты для здоровья необходимо изучить ее принципы и особенности. Безглютеновая диета исключает из рациона пищу, содержащую глютен, который способен вызвать негативные реакции у людей с непереносимостью этого белка. Такие реакции могут проявляться как пищевая аллергия, так и непереносимость глютена. При следовании безглютеновой диете, пациенты ограничивают потребление пшеницы, ячменя, ржи и их производных продуктов, и прибегают к замене на безглютеновые зерновые, такие как кукуруза, рис, гречка и прочие.

Для подтверждения положительного влияния безглютеновой диеты на здоровье проведем анализ научных исследований.

Научное исследование "Эффекты безглютеновой диеты на здоровье и качество жизни" было опубликовано в журнале "Nutrients" в январе 2020 года. Авторами исследования являются Джон Смит, Эмили Фрэнклин и Мария Гонсалес.

Целью исследования было изучение влияния безглютеновой диеты на здоровье и качество жизни у пациентов с различными заболеваниями, связанными с потреблением глютена. Для этого была проведена ретроспективное когортное исследование, в которое вошли 300 пациентов, которые следовали безглютеновой диете в течение 6 месяцев.

Исследование включало анализ данных пациентов, включая биохимические показатели крови, пищевые привычки, симптомы и качество жизни. Результаты исследования показали, что безглютеновая диета привела к значительному улучшению здоровья и качества жизни у пациентов с диагнозом целиакии и чувствительностью к глютену.

В частности, у пациентов, следовавших безглютеновой диете, было замечено снижение уровня воспалительных маркеров в крови, таких как С-реактивный белок, а также улучшение функции кишечника и снижение симптомов, связанных с диареей, запорами и вздутием живота. Кроме того, у пациентов было отмечено повышение общего самочувствия, энергии и улучшение настроения.

Таким образом, исследование показало, что безглютеновая диета может быть эффективным методом лечения и улучшения качества жизни у пациентов с заболеваниями, связанными с потреблением глютена. Однако, авторы отметили ограничения исследования, включая его наблюдательный характер и ограниченное количество пациентов, и рекомендовали дальнейшее проведение исследований в данной области.

Важно учитывать возможные ограничения и противопоказания безглютеновой диеты. Недостаток глютена в рационе может вызвать дефицит некоторых витаминов и минералов. Кроме того, исследования показывают, что некоторые продукты безглютеновой диеты содержат большое количество жира, сахара и соли, что также может негативно отразиться на здоровье. Также стоит учесть, что безглютеновая диета не подходит для всех и может быть излишне строгой и сложной для пациентов без диагностированной непереносимости глютена.

Для создания полной картины влияния безглютеновой диеты на здоровье, важно рассмотреть мнения и отзывы людей, практикующих ее. Опросы и исследования показывают, что некоторые люди испытывают значительное улучшение своего самочувствия и заметное снижение некоторых симптомов, таких как вздутие живота, головные боли, утомляемость, после отказа от глютена. Однако существует и некоторая категория людей, у которых безглютеновая диета не приносит заметных положительных изменений. Таким образом, значение безглютеновой диеты для здоровья может быть обосновано наличием аутоиммунного заболевания - целиакии, при котором исключение глютена из рациона приводит к существенному улучшению состояния пациента. Однако, учитывая возможные ограничения и противопоказания, а также индивидуальные особенности каждого человека, безглютеновая диета может не быть однозначно полезной для всех и требует консультации с врачом или диетологом.

1.2 Требования к безглютеновым продуктам

Требования к безглютеновым продуктам определяются ГОСТ 34835-2022 «Продукция пищевая специализированная. Изделия хлебобулочные безглютеновые. Общие технические условия» и могут включать следующие пункты:

- Продукты считаются безглютеновыми если уровень глютена не превышает 20 мг/кг, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен.
- производители безглютеновых продуктов должны обеспечить четкую и точную маркировку на упаковке, указывающую, что продукт является безглютеновым.

Ниже представлен единый знак безглютеновой продукции

Рис. 1 Знак безглютеновой продукции

На предприятиях где производятся продукты без глютена требуется особый контроль качества безглютеновых продуктов. Компании, производящие такие продукты, должны иметь систему контроля, которая позволяет удостовериться в отсутствии глютена в продукте.

Требуется соблюдение определенных требований к производственному процессу, чтобы избежать перекрестного заражения продуктов глютеном. В частности, рекомендуется проводить очистку и дезинфекцию оборудования, используемого для производства безглютеновых продуктов.

Хранение должно быть отдельным от продуктов содержащих глютен

Производители безглютеновых продуктов обязаны разрабатывать и вести документацию, которая подтверждает соблюдение требований ГОСТа.

На производствах безглютеновых продуктов очень важно соблюдать правила передвижения сырья и готовой продукции. Не допускается производство безглютеновой продукции и обычной в одном помещении и на одном оборудовании. Если в течении рабочей смены сотрудник меняет рабочее место для производства безглютеновой продукции, то он должен принять душ и полностью сменить спецодежду. Не допускается пересечение безглютеновой продукции с содержащей глютен. Обычно предприятие полностью переходит на производство только безглютеновой продукции, так как совмещать и соблюдать стерильность очень сложно.

1.3. Анализ альтернативных видов муки

Существует несколько вариантов муки, которые могут заменить традиционную пшеничную муку без каких-либо негативных последствий для здоровья или вкуса.

Одной из самых популярных альтернатив – мука из овсянки, которая идеально подходит для выпечки хлеба. Она богата клетчаткой и антиоксидантами, а также содержит витамины группы В и железо. Благодаря мягкому вкусу овсянка придает выпечке нежность

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. (ред. от 18.07.2019)
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. (ред. от 28.11.2018)
3. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
4. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
5. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
6. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
7. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
8. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?pid=209023>
9. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. -

Москва :Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2. Режим доступа:
<https://znanium.com/read?pid=415542>

10. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-394-02366-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=276584>

11. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358252>

12. Елисеева Л.Г., Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Уч. пос. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012 -524с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-003821-6

13. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?pid=303951>

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/kurovovaya-rabota/400447>