

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Поволжский казачий институт управления и пищевых технологий (филиал) ФГБОУ ВО
«Московский государственный университет технологий и управления им.К.Г.Разумовского
(Первый казачий университет)»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
**«Разработка рецептуры десерта,
приготовленного на основе маракуйи»**

Выполнила –Фролова Е.Б.

«Еда, — говорил И. П. Павлов, — начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар»



Цель исследования: разработать рецептуру и технологию приготовления десертных блюд на основе маракуйи.

Задачи исследования:

- 1) Систематизировать информацию по проблеме исследования.
- 2) Разработать рецептуру и технологию приготовления десертных блюд на основе маракуйи.
- 3) Провести органолептическое исследование качества приготовленных образцов.

- **Объект** – кондитерские изделия.
- **Предмет** – рецептура и технология приготовления десертных блюд на основе маракуйи.
- **Проблема исследования** – внедрение десертных блюд на основе маракуйи в производство и продвижение ее на потребительском рынке как экологически чистого и полезного продукта ограничивается отсутствием работ, освещающих научные основы технологии приготовления данного вида продукции.
- **Методы исследования:**
 - Теоретические – анализ, синтез, прогнозирование, обработка информации.
 - Экспериментальные – качественный анализ, органолептический анализ.



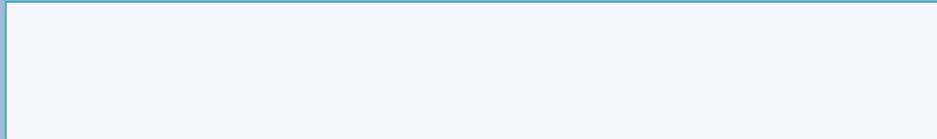
Рисунок 1. Внешний вид плода маракуйя.

Пищевая ценность (на 100 г продукта):
углеводы – 12,98 г; белки – 2,2 г;
жиры – 0,7 г;
вода – 73 г;
клетчатка (пищевые волокна) – 10,4 г;
зола – 0,8г.

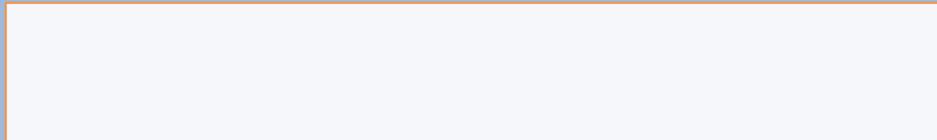
Кроме витаминов и минералов, маракуйя в своем составе содержит пальмитиновую (0,05 г) и стеариновую (0,01 г) насыщенные жирные кислоты, олеиновую (0,09 г) мононенасыщенную жирную кислоту, линолевую (0,41 г) полиненасыщенную жирную кислоту

Десерты на основе маракуйя

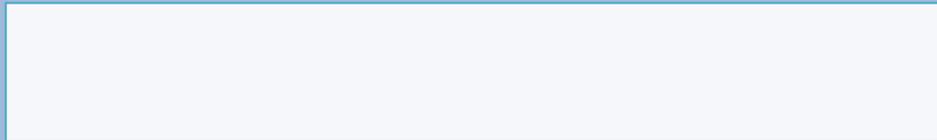
Маракуйя со взбитыми сливками



Моти с маракуйей



Торт Фруктовый



Отработка блюд

ЭТАПЫ

Плод маракуйи разрезаем на 2 части, протираем через металлическое ситечко, что бы зёрна с мякотью, не попали в блюдо. В чашу блендера высыпаем сок и мякоть двух половинок, добавляем сливки и взбиваем в плотную пену.

Вмешать во взбитые сливки сок маракуйи. Перемешиваем медленно ложкой сверху вниз. В результате получается густая масса

Поместить получившийся крем в креманки. Посыпать взбитые сливки с маракуйей тёртым шоколадом или цедрой лимона. Отправляем в холодильник на 20-30 минут. Готовый мусс подают гостям в охлажденном виде.

ФОТО ОТЧЕТ



Моти с маракуйей

ЭТАПЫ

Для теста смешиваем 160 г рисовой муки и 180 г воды, перемешиваем и ставим в пароварку на 20 минут. Затем выкладываем тесто в сотейник, разогреваем, вводим поэтапно 300 г сахара, постоянно помешивая.

Горячее тесто с сахаром обваливаем в крахмале и растягиваем.

Для начинки смешиваем мякоть маракуйи с сырым кремом и 50-100 г сахара, формуем небольшие шарики и отправляем в морозилку. Замороженную начинку заворачиваем в вырезанное тесто и формируем десерт. Подаём вместе с маракуйей.

ФОТО ОТЧЕТ



ООО «ШИК»

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

"Название заведения"

21.12.2021

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: Технолог: О.В. Дмитричук

Директор: М.Т. Волкова

Бухгалтер: М.П. Иванова

Проведено контрольное приготовление блюда:

Маракуйя со взбитыми сливками

Для контрольной проработки взято:

Маракуйя, Сливки из коровьего молока 35% жирности, Ванильный сахар, Шоколад без добавлений

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Маракуйя	Удаление кожуры						
2	Сливки из коровьего молока 35% жирности	Нет обработки						
3	Ванильный сахар	Нет обработки						
4	Шоколад без добавлений	Потери при хранении						

ООО «ШИК»

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

"Название заведения"

21.12.2021

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: Технолог: О.В. Дмитричук

Директор: М.Т. Волкова

Бухгалтер: М.П. Иванова

Проведено контрольное приготовление блюда:

Моти с маракуйей

Для контрольной проработки взято:

Мука рисовая, Вода питьевая, Сахар-песок, Крахмал кукурузный, Маракуйя, Крем-чиз ц/ф

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Мука рисовая	Нет обработки	25	0	25	0	0	25
2	Вода питьевая	Нет обработки	28	0	28	0	0	28
3	Сахар-песок	Нет обработки	63	0	63	0	0	63
4	Крахмал кукурузный	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
5	Маракуйя	Удаление кожуры	80	38,7	49	0	0	49
6	Крем-чиз ц/ф	Нет обработки	30	0	30	0	0	30

ООО «ШИК»
"Название заведения"

Утверждаю

Директор

_____ М.Т. Волкова

Технико - технологическая карта № 17 от 21.12.2021

Маракуйя со взбитыми сливками

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Маракуйя со взбитыми сливками вырабатываемое ООО "Название заведения".

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов
1	Маракуйя
2	Сливки из коровьего молока 35% жирности
3	Ванильный сахар
4	Шоколад без добавлений

Выход полуфабриката, г: 200

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

ООО «ШИК»
"Название заведения"

Утверждаю

Директор

_____ М.Т. Волкова

Технико - технологическая карта № 18 от 21.12.2021

Моти с маракуйей

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Моти с маракуйей вырабатываемое ООО «ШИК» и реализуемое в "Название заведения".

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и д/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Мука рисовая	25	25
2	Вода питьевая	28	28
3	Сахар-песок	63	63
4	Крахмал кукурузный	5	5
5	Маракуйя	80	49
6	Крем-чиз д/ф	30	30

Выход полуфабриката, г: 200

Выход готового изделия, г: 200

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и

Таблица 3. - Балльная оценка кондитерских изделий

Коэффициент значимости, <i>K</i>	Уровни качества				
	Показатели качества	Отличный, 3	Хороший, 2	Удовлетворительный, 1	Неудовлетворительный, 0
Форма	1	3	2	1	0
Цвет и внешний вид	2	6-5	4-3	2-1	0
Структура и консистенция	3	9-7	6-4	3-1	0
Вкус и аромат	4	12-9	8-5	4-1	0
<i>Итого</i>	10	30-24	20-14	10-4	0

Таблица 4. – Органолептическая оценка разработанных десертов в баллах.

Показатели	Оценки				
	1	2	3	4	5
	Маракуйя со взбитыми сливками				
Форма	3	3	3	3	3
Цвет и внешний вид	5	5	5	5	5
Структура и консистенция	8	8	9	8	8
Вкус и аромат	10	11	12	11	11
Сумма	26	27	29	27	27
Средний балл	27,2				
	Моти с маракуйей				
Форма	1	1	1	1	1
Цвет и внешний вид	3	4	3	3	4
Структура и консистенция	6	6	6	5	5
Вкус и аромат	9	9	10	10	10
Сумма	19	20	20	19	20
Средний балл	19,6				
	Торт Фруктовый				
Форма	3	3	3	3	3
Цвет и внешний вид	3	4	3	3	4
Структура и консистенция	8	8	9	8	8
Вкус и аромат	10	11	12	11	11
Сумма	24	25	26	24	25
Средний балл	24,8				

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
Маракуйя со взбитыми сливками			
2,6	16,5	6,2	183,3
Моти с маракуйей			
2	5,3	47,6	246
Торт Фруктовый			
5,8	14,4	21	236,5

Заключение

- Сладкие блюда и напитки - традиционное дополнение любого меню. Ими непременно заканчиваются обеды, они являются украшением и завершением праздничного стола. Они приятны на вкус, очень питательны, вызывают чувство насыщения, усиливают деятельность пищеварительных желез и способствуют улучшению пищеварения.
- В конце необходимо отметить, что цель нашего исследования достигнута, нами предложена рецептура и технология приготовления трех десертов. Одно изделие - «Маракуйя со взбитыми сливками» включили в меню кафе.

Благодарю за внимание!