

УДК 663.918.51:635.652.2

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВИНЕГРЕТА С ФАСОЛЬЮ «ФАСОЛЬКА»

Татьяна Николаевна Сухарева

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

t-suh@inbox.ru

Мария Олеговна Самородова

студент

mashulya_samorodova@mail.ru

Евгений Васильевич Воротников

студент

evorotnickovv@yandex.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье описана разработка рецептуры и технологии производства Винегрета с фасолью «Фасолька». Для этого была исследована возможность замены в рецептуре «Винегрет овощной» картофеля на консервированную фасоль. И введена в состав рецептуры квашеная капуста (в результате замены части огурцов соленых).

Ключевые слова: разработка, рецептура, технология, винегрет, фасоль

Большое внимание со стороны производителей продукции и разработчиков новых современных технологических решений уделяется специализированной пищевой продукции. Основные требования к этой группе продуктов установлены в различных нормативно-правовых актах Российской Федерации, включая требования технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Пищевая индустрия в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) [5, 7, 10].

Требования к макро- и микроэлементному составу специализированной пищевой продукции для различных групп населения и назначения продукции установлены в вышеуказанных регламентах, а также в методических рекомендациях МР 2.3.1.0253-21, утвержденных Роспотребнадзором [2, 3, 4, 9].

К возникновению целого ряда хронических заболеваний ведет отсутствие рационов, в основу которых положены принципы здорового питания [1, 6, 8].

Целью нашей работы является разработка рецептуры и технологии производства винегрета с фасолью.

При употреблении такого винегрета, происходит профилактика ожирения, сахарного диабета, укрепляется иммунитет. В питании должен соблюдаться баланс.

При подборе рецептуры была исследована возможность замены в рецептуре «Винегрет овощной» картофеля на консервированную фасоль. И введена в состав рецептуры квашеная капуста (в результате замены части огурцов соленых) (таблица 1).

Таблица 1

Рецептура винегрета.

Наименование продуктов	Винегрет овощной		Винегрет с фасолью «Фасолька»	
	Масса, г		Масса, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	261	196/190	-	-
Фасоль консервированная	-	-	260	190
Свекла	323	258/250	323	258/250
Морковь	206	165/160	206	165/160
Огурцы соленые	200	160	100	80
Капуста квашенная	-	-	100	80
Лук репчатый	71	60	71	60
Горошек зеленый консервированный	200	130	200	130
Масло растительное	60	60	60	60
Выход	-	1000	-	1000

В рецептуру Винегрета с фасолью «Фасолька» вошли следующие ингредиенты: свекла, фасоль консервированная, морковь, огурцы соленые, капуста квашенная, горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное.

Технология приготовления Винегрета с фасолью «Фасолька» следующая: очищенные отварные морковь и свеклу, очищенные огурцы соленые (без уксуса) нарезают мелкими кубиками, квашеную капусту (при заболеваниях печени - промывают в холодной воде), отжимают и шинкуют, репчатый лук мелко нарезают. Горошек зеленый консервированный и фасоль красную консервированную прогревают в отваре, охлаждают и сливают. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Требования к качеству Винегрет с фасолью «Фасолька».

Внешний вид – винегрет выложен в салатник горкой, заправлен маслом растительным, оформлен овощами, входящими в Винегрет с фасолью «Фасолька» и зеленью петрушки.

Вкус и запах – приятные, вкус нейтральный.

Цвет – свойственный окраске, входящих в состав салата овощей, слегка розовый (от свеклы).

Консистенция – вареные овощи - мягкие; лук, огурцы, капуста – хрустящие.

Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и прочее). Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01. Температура подачи: $14 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации не заправленного салата не более 2 часов (при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$), заправленного не более 30 минут с момента приготовления.

По микробиологическим и физико - химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Список литературы:

1. Гридчина А.С., Ничипоренко А.А. Нетрадиционные виды сырья в пищевых продуктах для пожилых // Сборник: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. С.188-191.

2. Брыксина К.В., Ратушный А.С. Применение функционального ингредиента растительного происхождения с высокими антиоксидантными свойствами при разработке продукта для здорового питания // Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения): Материалы Национальной научно-практической конференции, посвященной 85-й

годовщине со дня рождения профессора, доктора сельскохозяйственных наук, лауреата Государственной премии Потапова Виктора Александровича, Мичуринск, 11-13 декабря 2019 года / отв. ред. Григорьева Л.В. Мичуринск: Мичуринский ГАУ. 2019. С. 281-284. EDN IJHIRK.

3. Донченко Л.В., Влащик Л.Г., Звягинцева В.В. Разработка Специализированных продуктов с использованием пищевых волокон // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции. Майский, 28–29 марта 2019 года. Том 2. Майский: Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 183-184. EDN KLSYPY.

4. Коршикова А. О., Попенко В. П. Анализ сбалансированности питания студентов ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции, Майский, 28–29 марта 2019 года. Том 2. Майский: Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 296-297. EDN BISXCG.

5. Полянская И. С. Функциональные продукты питания: По стопам Вернадского, Покровского, Мечникова, Королева, Чижевского. Саарбрюккен :LAPLAMBERT. 2014. 139 с.

6. Сухарева Т. Н., Черемисина Н. А., Польшкова А. В. Проектирование и исследование котлет рубленых из индейки с растительным ингредиентом для школьного питания // Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения): Материалы Национальной научно-практической конференции, посвященной 85-й годовщине со дня рождения профессора, доктора сельскохозяйственных наук, лауреата Государственной премии Потапова Виктора Александровича, Мичуринск, 11–13 декабря 2019 года / отв. ред. Григорьева Л.В. Мичуринск: Мичуринский ГАУ. 2019. С. 154-156. EDN VBWFMZ.

7. Роль продуктов функционального назначения в питании человека / А. С. Ратушный, К. В. Брыксина, С. С. Борзикова и др. // Наука и Образование. 2018. Т. 1. № 1. С. 56. EDNVUAQWQ.

8. Скоркина И. А., Телегина А. В. Влияние пюре из баклажанов на влагосвязывающую способность свиного фарша//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – Продукты здорового питания. 2014. № 1 (1). С. 94-96.

9. Скоркина И. А., Третьякова Е. Н., Сухарева Т. Н. Получение биокефира функционального назначения с натуральными добавками // Пищевая промышленность. 2015. № 2. С. 8-10. EDN TKLVQH.

10. Сухарева Т. Н., Манаенкова Ю. С. Разработка технологии мясных полуфабрикатов с растительным сырьем для профилактического питания // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 2. С. 122. EDN ZFOOJO.

UDC 663.918.51: 635.652.2

**DEVELOPMENT OF RECIPE AND TECHNOLOGY FOR
PRODUCTION OF VINAIGRETTE WITH BEANS «FASOLKA»**

Tatyana N. Sukhareva

candidate of agricultural sciences, associate professor

t-suh@inbox.ru

Maria Ol. Samorodova

student

mashulya_samorodova@mail.ru

Evgeny V. Vorotnikov

student

evorotnickovv@yandex.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract. The article describes the development of the formulation and technology for the production of Vinegret with beans «Fasolka». For this, the possibility of replacing vegetable potatoes with canned beans in the Vinaigrette recipe was investigated. Sauerkraut was added to the formula (as a result of replacing part of salted cucumbers).

Key words: development, formulation, technology, vinaigrette, beans.

Статья поступила в редакцию 20.03.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 20.03.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.