

УДК 613.2

Марченко-Кривобабка А.В.¹, Галясний І.В.²

¹ студ. гр. ЗІТ-ТХ-23мг, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РУБЛЕНИХ ВИРОБІВ ІЗ КУРКИ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ З ОСОБЛИВИМИ
ДІЄТИЧНИМ ПОТРЕБАМИ**

Одним із наріжних принципів Нової української школи (НУШ) є створення безпечного і комфортного освітнього середовища. Здоров'я, як це визначено у Статуті Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) – це стан

повного фізичного, духовного і соціального благополуччя, а не лише відсутність хвороби та фізичних дефектів [1]. Існує багато факторів, які вчиняють суттєвий вплив на здоров'я дитини / учня. Серед них вагоме місце займає харчування [2].

Целіакія – це хронічне захворювання, яке викликає запалення тонкої кишки, і полягає у непереносимості глютену, що міститься в пшениці, ячмені та житі. Целіакія звичайно виявляється у дітей, на неї страждає приблизно кожна сота дитина. Між тим зустрічається й стан непереносимості глютену, який має схожими на целіакію симптомами, а також хронічними запорами, онімінням кінцівок, болем у суглобах, знебарвленням зубної емалі, тривожними та депресивними станами. Ці захворювання проходять при вилученні із раціону харчових продуктів, які містять глютен. Однак реакція на глютен є постійною при новому споживанні глютену [3].

Сучасний порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, прийнятий Постановою КМУ від 24 березня 2021 р. № 305, вимагає від закладів освіти створення умов для задоволення особливих дієтичних потреб учнів, у тому числі і хворих на целіакію (непереносимість глютену) [4]. Для цього необхідно здійснювати діяльність двох видів: по-перше, вилучити із меню харчові продукти, страви та кулінарні вироби, які містять глютен та, по-друге, розробити такі технологічні процедури, щоби у безглютенових стравах та кулінарних виробах не було слідів глютену (тобто запобігати перехресній контамінації).

Вироби із рублених м'ясних мас мають високу привабливість для здобувачів освіти: вони смачні, мають високу поживну та енергетичну цінність, у них привабливий та звичний зовнішній вигляд, вони легко діляться на порції виделкою. Асортимент такої кулінарної продукції широкий: котлети, биточки, тюфтельки, мітболи, фрикадельки, зрази рублені тощо. Однак рецептури цих традиційних виробів включають такі глютенвмісні рецептурні компоненти як пшеничний хліб (з технологічною функцією «наповнювач котлетної маси») та

пшеничне борошно й панірувальні сухарі (з технологічною функцією «панірувальне покриття»).

Тому перед дослідниками у галузях ресторанного бізнесу та громадського харчування стоїть важлива актуальна задача щодо наукового обґрунтування технології безглютенових кулінарних виробів із м'яса птиці, розробки технологічної документації на таку кулінарну продукцію та створення практичних рекомендацій щодо постановки таких виробів на виробництво.

Список використаних джерел:

1. Статут Всесвітньої організації охорони. URL : https://zakon.cc/law/document/read/995_599 (дата звернення: 25.09.2024).
2. Healthy Schools: заради здорових і радісних школярів : Практичне керівництво для навчальних закладів. URL : <https://nus.org.ua/wp-content/uploads/2019/06/Guide.pdf> (дата звернення: 25.09.2024).
3. Orjiekwe, O. A., (2023). Nutritional Management of Celiac Disease. J Clin Exp Immunol, 8(2), 561–572.
4. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 // ВР України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-п#Text> (дата звернення: 26.09.2024).