**Отходы пищевых продуктов при холодной кулинарной обработке (несъедобная часть от общей массы продукта, %)[[1]](#footnote-1)**

|  |  |
| --- | --- |
| *Продукты* | *%**несъедобной части* |
| **Овощи** |
| баклажаны | 10 |
| кабачки | 25 |
| капуста белокочанная | 20 |
| http://karnaval.my1.ru/_bl/7/29413537.jpgкапуста цветная | 25 |
| лук зеленый | 20 |
| лук репчатый | 16 |
| морковь | 20 |
| огурцы | 7 |
| перец сладкий | 25 |
| петрушка (зелень) | 20 |
| редис, репа, свекла | 20 |
| редька | 25 |
| салат, щавель | 20 |
| томаты | 5 |
| укроп, шпинат | 26 |
| чеснок | 15 |
| **Мясо** |
| говядина Ι категории | 26,4 |
| говядина ΙΙ категории | 30 |
| **Рыба** |
| минтай | 54 |
| треска | 51 |
| окунь морской | 49 |
| сельдь | 42 |

1. «Примерные 10-дневные меню для питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет…» // Отделе детского питания РАМН (руководитель Отдела — профессор Конь И.Я.; научные сотрудники — Басова Л.И., Копытько М.В., Дмитриева С.А.).  [↑](#footnote-ref-1)