

РЕЦЕПТУРНИЙ СКЛАД КУЛІНАРНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ПЮРЕПОДІБНИХ ПЕРШИХ СТРАВ

О.С. Пушка,
А.В. Гавриш,
О.В. Нєміріч,
А.Ю. Іллючок

Національний університет харчових технологій

Важливу роль у раціоні харчування як дорослих, так і дітей, відіграють супи. Вони збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення. Перші страви є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів). Вони містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді на 15-25 %.

Особливе місце серед перших страв займають супи-пюре. Ці супи мають однорідну консистенцію, тому їх використовують у дитячому та лікувальному харчуванні, оскільки вони чинять позитивний вплив на функціонування шлунково-кишкового тракту, дозволяють урізноманітнити раціон літніх людей, так як ця страва легко засвоюється і є досить калорійною.

Процес приготування супів-пюре є тривалим та потребує додаткового залучення спеціального обладнання для забезпечення однорідної консистенції та заданої дисперсності. Виходячи з цього, виробничий процес в закладах ресторанного господарства потребує інтенсифікації, яке можливе за рахунок використання напівфабрикатів різного ступеня готовності.

З огляду на вищесказане, обґрунтовано вибір інноваційних рецептурних інгредієнтів для кулінарного напівфабрикату для пюреподібних перших страв. Структура супів-пюре, більшою мірою залежить від загущувачів, які мають досить обмежений термін використання та певні технологічні недоліки. Перспективним в даному випадку може стати модифікований амілопектиновий крохмаль з восковидної кукурудзи «THERMFLO», який здатний витримувати подвійну пастеризацію, заморожування та розморожування, що є важливими показниками при зберіганні та подальшому використанні напівфабрикату.

До складу більшості супів входять жири, які спливають на поверхні та утворюють плівку, що є не бажаним процесом у технології приготування супів-пюре. Для стабілізації запропонованої емульсії доцільним і необхідним є одночасне використання поверхнево-активних речовин (ПАР), в якості яких був обраний ефір лимонної кислоти фірми «GRINDSTED® CITREMSP 70», який згідно з Постановами ЄС № 1829 / 2003 і 1830 / 2003, відповідає вимогам Європейського Союзу (Е 472 с) та є повністю безпечним для використання у харчовій промисловості.

Використання кулінарного напівфабрикату для перших страв є досить актуальною темою, важливою складовою якої є визначення оптимальних концентрацій основних складових напівфабрикату, що є важливим етапом для подальших досліджень.

Література

1. Левіт, І. Б. Реологія харчових продуктів : підручник / І. Б. Левіт, В. О. Сукманов, Д. С. Афенченко ; Вищ. навч. заклад Укоопспілки "Полтав. ун-т екон. і торг.". – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 540 с. – ISBN 978-966-1849.