

ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЮРЕОБРАЗНЫХ ПЕРВЫХ БЛЮД
О.С. Пушка, А.В. Гавриш, к.т.н., доц., А.В. Немирич, к.т.н., доц.,
Т.И. Ищенко, к.т.н., доц.

Национальный университет пищевых технологий., г. Киев, Украина
pushka_olga@i.ua

В статье обосновано роль первых блюд в жизни человека. Описано значение супов-пюре, показатели их качества. Разработано технологическую схему приготовления супа-пюре из тыквы с использованием кулинарного полуфабриката для первых блюд. Проанализировано органолептические показатели супов-пюре, приготовленных по инновационной и классической технологии. Установлено, что использование кулинарного полуфабриката для первых блюд значительно улучшает консистенцию и вкус супа-пюре из тыквы.

The article substantiates the role of the first courses in human life. Described value of soups, mashed potatoes, their quality indicators. The technological scheme of cooking soup, mashed pumpkin with cooked food for the first dishes. Analyzed the organoleptic characteristics of soups, mashed potatoes, cooked according to traditional technology and innovation. It was found that the use of cooked food for the first dishes greatly improves the consistency and taste of soup, mashed pumpkin.

Пища является одним из важнейших факторов окружающей среды, влияющим на состояние здоровья, работоспособность, умственное и физическое развитие, а также на продолжительность жизни человека. Стабильное настроение, высокая умственная и физическая работоспособность, полноценный сон, здоровый внешний вид - результат правильного питания. Специалисты по рациональному питанию утверждают, что 80% нашего здоровья напрямую зависит от здорового питания, которое заключается в установлении гармонии между продуктами питания и гомеостазом организма человека. В то же время надо учитывать возраст, пол, наличие хронических заболеваний и другие критерии [1].

В качестве опытных образцов были выбраны рецептуры супов-пюре из тыквы, приготовленные по классической и инновационной технологиям. С помощью дегустационной оценки установлено органолептические показатели качества приготовленных супов.

Первые блюда играют важную роль в функционировании человеческого организма. Они обеспечивают тело энергией и теплом, активизируют кровообращение и обмен веществ, восстанавливают баланс жидкости в организме, который находится в прямой зависимости от уровня артериального давления. Супы, в рационе человека, помогают поддержать нужно микросреду в кишечнике, улучшить физиологическое состояние желудочно-кишечного тракта.

Особое место среди первых блюд занимают супы-пюре. Эти супы достаточно калорийны, имеют однородную консистенцию, поэтому легко

усваиваются организмом. Такие супы входят в состав лечебных диет, их используют в детском питании и в пищевом рационе пожилых людей. Ассортимент супов-пюре является широким, поскольку их технология предполагает использование сырья как растительного так и животного происхождения [2].

Обязательным условием качества супов-пюре является однородная консистенция, которая достигается привлечением специального оборудования, и добавлением в протертую массу льезона (смеси яичных желтков и молока), мучной пассеровки или сливок. Структура супов-пюре, в большей степени зависит от загустителей, которые имеют весьма ограниченный срок использования и определенные технологические недостатки [3].

В ходе исследований, нами разработана инновационную технологию приготовления кулинарного полуфабриката для супов-пюре [4], который будет использоваться в процессе приготовления в учреждениях ресторанного хозяйства. Было установлено, что на основе модифицированного крахмала, а именно амилопектинового крахмала с восковидной кукурузы, жира - растительного масла и поверхностно-активного вещества (ПАВ) - эфира лимонной кислоты, можно значительно улучшить органолептические свойства и физико-химические показатели качества пюреобразном первых блюд, соответствуют требованиям нормативной документации.

Разработана инновационная технология тыквенного супа-пюре, технологическая схема которой представлена на рис. 1.

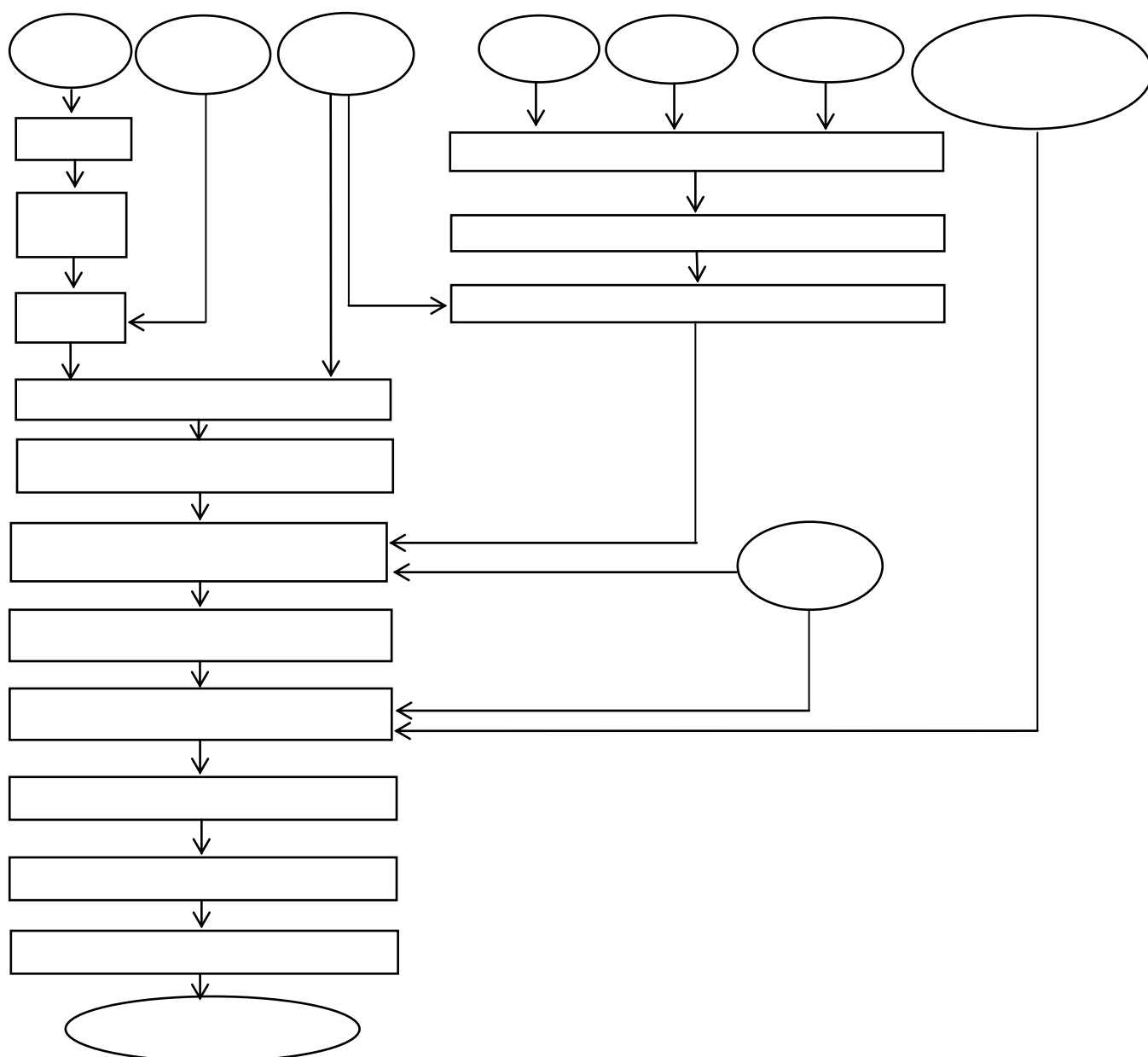


Рис. 1 - Технологическая схема приготовления инновационного тыквенного супа-пюре

Для оценки органолептических показателей качества инновационного супа-пюре из тыквы были приготовлены контрольные образцы тыквенного супа (с белым соусом), после чего определили показатели, которые отражены в таблице 1.

Таблица 1 Органолептические показатели качества тыквенного супа-пюре

Показатель	Суп-пюре - контроль	Суп-пюре по инновационной технологии
Внешний вид	Тыквенный суп-пюре оранжевого цвета, украшенный тыквенными	Тыквенный суп-пюре оранжевого цвета, украшенный тыквенными

	семечками, поданный с хлебными чипсами	семечками, поданный с хлебными чипсами
Цвет	Светло-оранжевый, слегка беловатый оттенок	Ярко-оранжевый, однородная окраски
Консистенция	Нежная, с незначительным количеством комочков и каплями жира на поверхности	Однородная, нежная, без комочков и примесей, эластичная
Запах	Тыквенный, сливочный, чувствуется аромат специй	Тыквенный, сливочный, чувствуется аромат специй
Вкус	Нежный, тыквенный с легкими нотками и специй	Нежный, сливочно-тыквенный с легкими нотками пряностей и специй

Выводы. Установлено, что инновационная технология супа-пюре по органолептическим показателям качества имеет преимущества, по сравнению с классической технологией. Улучшается консистенция супа, вкус и аромат становятся более выраженными. Исходя из этого, использование кулинарного полуфабриката в технологии супов-пюре является перспективным направлением дальнейших исследований.

Список литературы

1. Зубарь Н.М. Физиология питания: Практикум: учеб. пособие. /Н.М. Зубарь Н.М., Ю.В. Руль, М.К. Булгакова. - М.: Киев. гос. торг.-экон. ун-т, 2000. - 258 с.
2. Пистун И.П. Работоспособность и здоровье человека. / И.П. Пистун, М.К. Хобзей, В.С. Силин - Л.: Афиша, 2003. - 280 с.
3. Mc Clements D.J. Food emulsions. Principles, practice, and technigues./ David Julian Mc Clements// Boca Raton London New York Washington, D.C., 1999 by CRC Press LLC, 336 p.
4. Патент на полезную модель № 103291 МПК (2015.01) А 23 L 3/00. Способ производства кулинарного полуфабриката для первых блюд / О.С. Пушка, А.Ю. Иллочок, А.В. Гавриш, А.В. Немирич, Ю.М. Ткачук, Ю; заявитель - НУХТ № и 2015 05694; заявлено 09.06.2015; опубл. 10.12.2015; Бюл. № 23.