

17. Особливості одержання напівфабрикатів з овочів

Іван Тищенко, Тетяна Левківська

Національний університет харчових технологій, Київ

Овочеві напівфабрикати набувають підвищену популярність і попит серед населення України. Головним пріоритетом цих продуктів є зручність і простота приготування їжі. Виробництво напівфабрикатів на фабриках кулінарії призводить не тільки до економії часу на приготування їжі, а й до поліпшення екологічної ситуації у великих містах. Актуальними проблемами залишаються обмежений термін їх зберігання і не завжди високі органолептичні показники, які багато в чому залежать від вихідних характеристик сировини.

Метою роботи була розробка способу отримання напівфабрикатів з високими органолептичними показниками і підвищеною харчовою цінністю. Для проведення досліджень були взяті гарбуз, морква, буряк, які найбільш часто використовуються для приготування перших і других страв.

Матеріалом досліджень є гарбуз, морква та буряк. Методи досліджень - стандартні, загальноприйняті. Методика виконання роботи полягала у тому, що підготовлену сировину піддавали сушінню різними способами та отримували частково зневоднені напівфабрикати. Визначали органолептичні та фізико-хімічні показники готових напівфабрикатів та порівнювали їх з аналогічними продуктами, виготовленими за традиційною технологією.

Овочі мили, інспектували, очищали, нарізали на шматочки різної форми (пластинки, кубики, брусочки), проводили додаткову обробку (бланшування у різних середовищах) та направляли на сушіння. Сушіння проводили різними способами - конвективним, в полі НВЧ, комбінованим до різного вмісту сухих речовин від 30 до 65 *Уо*. Для кожного способу сушіння були побудовані криві сушіння та криві швидкості сушіння. Було проаналізовано переваги та недоліки кожного зі способів та підібрано оптимальні режими процесу сушіння для різної сировини.

Напівфабрикати, отримані різними способами, досліджували за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Всі вони відповідають вимогам діючого стандарту. В лабораторних умовах було апробовано застосування одержаних напівфабрикатів для приготування різних страв - овочевого рагу, заправок для перших страв, солянок та інших продуктів.

Висновки. У результаті проведених досліджень встановлено оптимальні режими одержання частково зневоднених напівфабрикатів з овочів високої якості. Визначено можливість їх використання при виробництві перших та других обідніх страв.

Література

1. Використання нових видів напівфабрикатів у виробництві закусочних та обідніх страв / Л. Карпик, Г.М. Бандуренко, Т.М. Левківська, М.Г. Писарев // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23-24 квітня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015. - Ч. 1. - С. 250.
2. Овощи^іе полуфабриката! повышенной пищевой ценности / И.Ф. Малезик, А.С. Бессараб, Г.М. Бандуренко и др. // Новое в технологи и технике функциональн^их продуктов питания на основе медико биологических воззрений: материала: Международной научно-технической конференции посвященной 85-летию ФГБОУ ВПО Воронежский государственн^ий университет инженерн^их технологий, г. Воронеж, 4-5 июня. - 2015.- С. 391-394.