

17.СУЧАСНІ СПОСОБИ ТЕПЛООВОГО ОБРОБЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Павлюченко О.С., к.т.н

Фурманова Ю.П., к.т.н

Соколовська Е.Ю.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Продовольча сировина та харчові продукти зазнають переробки на різних стадіях технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Одним із найголовніших у технології приготування якої є процес теплового оброблення, що спричиняє хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі. Так, під час теплового оброблення відбувається денатурація білків, клейстеризація крохмалю, продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які впливають на виділення травних соків, тим самим підвищуючи засвоюваність їжі.

Проте, одночасно з позитивною дією класичного теплового оброблення відбуваються й негативні зміни: руйнуються окремі поживні речовини (макро- та мікроелементи, водорозчинні вітаміни, ароматичні речовини), втрачається природний колір продуктів. Тому, під час вибору способу теплового оброблення продуктів слід застосовувати такий прийом, при якому зменшився б негативний вплив і збільшувалась його позитивна роль.

Особливою популярністю серед сучасних способів теплового оброблення харчових продуктів та сировини займає технологія «Sous vide».

Згідно з якою попередньо підготовлений та охолоджений до температури 2...4 °С продукт поміщається у спеціальний полімерний пакет та вакуумується. Далі продукція піддається тепловому обробленню за постійно зниженої температури, зазвичай не вище 70 °С, за рахунок чого досягається ряд переваг у якості готової продукції. Зокрема, попередньо вакуумне пакування дозволяє зберегти всі смаки та аромати продуктів, сприяє кращому проникненню спецій та маринадів під час оброблення; за рахунок уникнення контакту з повітрям та водою при термообробці, жодні смакові та екстрактивні речовини з продукту не переходять у відвар та не випаровуються разом з повітрям; під час оброблення вдається забезпечити однакову температуру в середині та на поверхні продукту; завдяки використанню знижених температур клітинні мембрани залишаються цілими, тому страви стають більш соковитими. Крім того вакуумна упаковка дозволяє подовжити терміни зберігання продуктів, що полегшує роботу кухарів та дозволяє оптимізувати процес виробництва напівфабрикатів.

Висновок. Використання технології «Sous vide» дозволить закладу розширити асортимент продукції з підвищеною якістю, за рахунок цього задовольнити потреби найвимогливіших споживачів; зменшити витрати електроенергії, оскільки декілька страв можна готувати одночасно за допомогою одного апарату та порівняно з класичними методами, значно зменшити втрати під час теплового оброблення.