

# «*SOUS VIDE*» ТЕХНОЛОГІЯ ЯК МЕТОД ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

**В.В. Удовицький, О.В. Арпуль**

*Національний університет харчових технологій*

Нині одним із актуальних завдань закладів ресторанного господарства є максимально розширити асортиментний склад меню базуючись на вікові верстви населення. Різновиди технологій кулінарного оброблення м'ясної продукції збільшуються в геометричній прогресії. Саме таким є один із сучасних методів, який зараз досить популярний не тільки у нашій країні, а й за її межами – «*Sous Vide*» технологія. Серед харчових продуктів м'ясні вироби користуються підвищеним попитом у населення. М'ясо є основним джерелом тваринного білка, та незамінних амінокислот, заліза і вітамінів групи *B* (ніацин, холін, рибофлавін, вітамін *B*<sub>6</sub> та *B*<sub>12</sub>).

«*Sous Vide*» (під вакуумом) описує спосіб приготування у вакуумній запечатаній пластиковій упаковці з дотриманням точно встановлених температурних режимів, які важливі для м'язової частини м'яса, за рахунок, яких змінюють свою структуру міофібрилярні, саркоплазматичні білки і сполучна тканина. Така форма пакування напівфабрикатів запобігає випаровуванню, за рахунок утримання летких речовин і вологи під час приготування страв, пригнічує сторонні присмаки та надає страві соковитості консистенції і підсилює її ароматичні властивості, також збільшує термін зберігання, виключаючи ризик повторного забруднення в процесі зберігання.

За результатами аналітичних досліджень теплове оброблення м'яса у вакуумі за знижених температур сприяє зменшенню витрат поживних речовин у 6 разів, порівняно з традиційним тепловим обробленням м'ясної сировини. Так, наприклад, витрати маси становлять 2,5...2,7%, що надає можливість створення нових кулінарних страв з мінімальною зміною харчової та біологічної цінності готової продукції, та дозволяє значно розширити кількість страв оздоровчого призначення в закладах ресторанного господарства.