

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З КАРТОПЛІ

Лощиць Ю.І., гр. ТК-2-8М

Наукові керівники: канд. техн. наук, ст. викл. **М.Г. Писарєв,**
ст. викл. **С.Й. Крижановський**

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Промислова переробка картоплі сьогодні має актуальне значення, оскільки вона дозволяє скоротити місткість овочесховищ і знизити транспортні перевезення. При цьому ліквідуються втрати картоплі при зберіганні, більш повно зберігається харчова цінність, створюються умови для комплексної переробки сировини з повною утилізацією відходів і створення запасів продуктів з картоплі на випадок неврожаю. Асортимент охолоджених напівфабрикатів досить обмежений і представлений таким продуктом як картопля до гарніру.

Нами запропоновано удосконалення технології охолоджених напівфабрикатів з картоплі шляхом короткочасної температурної обробки напівфабрикату та його часткового зневоднення. Для реалізації поставленої мети проводять попередню підготовку картоплі – миття, інспекцію, калібрування, очищення і доочищення. Дочищену картоплю ріжуть на пластинки, кубики чи стовпчики, змивають з поверхні крохмаль і піддають короткочасному бланшуванню у гарячій воді. Режими бланшування підбирають таким чином, щоб картопля залишилась сирою, а процес інактивації ферментів на її поверхні відбувся. Застосування теплової обробки дозволяє призупинити окислювальні процеси потемніння поверхні і забезпечує стабільність природного кольору бульб. Підготовлену картоплю піддають сушінню до вмісту води 40-50 %, охолоджують і фасують в герметичні пакети. Таким чином отримують новий вид напівфабрикату з картоплі напівфабрикат у вигляді пластинок, брусочків чи кубиків, який має відносно суху поверхню, світлий колір та малий термін досягнення кулінарної готовності. Перевірка якісних і технологічних показників у лабораторних умовах показала зручність використання й можливість його широкого використання в приготуванні багатьох страв. Строк зберігання в умовах холодильника сягає 5 діб.

У результаті досліджень було удосконалено існуючі технології виробництва напівфабрикатів з картоплі. Встановлено, що найбільш доцільним є спосіб сушіння картоплі до вмісту сухих речовин 40...50 %, що дозволило отримати новий продукт без використання консервантів з високими якісними показниками.