

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Переваги використання «Sous Vide» технології в сучасних закладах ресторанного господарства

О.Г. Кураш, Л.Литвиненко, О.С. Павлюченко

Національний університет харчових технологій

В умовах ринкових відносин для підвищення конкурентоспроможності та максимального задоволення потреб споживачів заклади ресторанного господарства пропонують широкий асортимент продукції та послуг, підвищують рівень і якість обслуговування та намагаються зменшити термін очікування гостем готової продукції.

Традиційна технологія приготування овочевих, рибних і особливо м'ясних страв іноді становить понад 60 хв, а час від замовлення до його виконання не повинен перевищувати 15...20 хв.

Останнім часом на ринку ресторанного господарства особливу увагу приділяють сучасним способам виробництва напівфабрикатів, які дозволяють не лише отримати продукт з подовженим терміном зберігання, а й приготувати страву з покращеними органолептичними показниками та підвищеною біологічною цінністю.

Одним із напрямів створення кулінарної продукції нового покоління є використання технології «Sous Vide». Вона передбачає поєднання приготування у вакуумній упаковці за низьких температур з подальшим швидким охолодженням і регенерацією.

Підготовлену сировину поміщають у герметичні полімерні пакети, з яких попередньо видаляють повітря, і герметично закривають. Пакети з продуктами обробляють паром низького тиску за температури 70...100 °С, після чого охолоджують до 3 °С. За такої температури термін зберігання готової кулінарної продукції становить від 1 до 3 тижнів. Перед використанням продукцію можна розігрівати безпосередньо в пакетах на водяній бані (температурою 85 °С) або за допомогою сучасного обладнання (НВЧ-печей або пароконвектоматів).

Основною відмінністю від традиційного варіння є більш низька температура та тривалість оброблення, яка залежно від виду сировини, може становити від пари годин до кількох днів. Її використання дозволяє зменшити технологічні втрати з 20...35 до 5...7%, захистити продукт від негативних змін органолептичних показників, а також зберегти значну частину складових продукту в незмінному стані.

Література

1. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – К.: 2011. – 215с.
2. Петришин Н.З. Технологія Sous Vide в закладах ресторанного господарства. Матер. ІІ Всеукраїн. наук.-практ. конф. “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 жовтня 2013 р. / Н.З. Петришин – К.: НУХТ, 2013 р. – С. 31.