

27. МАКАРОННІ ВИРОБИ-НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Т.П. Голікова

В.Г. Юрчак

Національний університет харчових технологій

Сьогодні в Україні набувають все більшого поширення страви італійської кухні, серед яких основними є макаронні вироби, які в Італії носять назву «паста». За способом виробництва паста може бути висушеною (*pasta asciutta*) – виготовленою тільки з борошна твердих сортів пшениці, що в подальшому підлягає сушінню – і свіжою (*pasta fresco*) – виготовленою з борошна м'яких сортів пшениці, що одразу відварюється, не сушиться – макаронні вироби-напівфабрикат. Найбільш поширене споживання таких виробів у закладах ресторанного господарства, а також може реалізуватись населенню в торгівельній мережі.

Виготовлення макаронних виробів-напівфабрикату дозволяє скоротити виробничий цикл і енергетичні затрати. При цьому такі вироби мають нижчу ціну, скорочується тривалість їх варіння до готовності, загалом поліпшуються варильні властивості, менше сухих речовин переходить у варильну воду. У даний час в Україні на макаронні вироби-напівфабрикат не існує затвердженої документації. Ряд питань з технології їх виготовлення є не дослідженими.

Зокрема, важливими питаннями є зміна показників якості виробів у процесі зберігання; обґрунтування оптимальних умов і термінів зберігання; дослідження мікробіологічних показників якості.

Існують вітчизняні технологічні інструкції на виготовлення макаронних виробів-напівфабрикату, затверджені у 80-ті роки ХХ ст., з гарантійним терміном зберігання 24 год. В Італії регламентовано випуск сирих виробів вологістю не більше 30 % за величини їх кислотності не більше 6 град. Термін зберігання таких виробів не більше 4 діб.

Заморожування сирих виробів і зберігання їх у такому стані дозволяє залежно від глибини заморожування подовжити термін зберігання від 90 до 120 діб. Вважаємо, що такий спосіб є економічно не вигідним і його доцільно застосовувати лише для сирих виробів із тіста з начинкою (равіолі, тортелліні, ньокки).

Авторами проведено дослідження зміни показника кислотності макаронних виробів-напівфабрикату протягом 6 діб зберігання в холодильній камері за температури 6...8 °С. Встановлено, що кислотність таких виробів практично не змінювалась і становила не більше 4 град. Разом з тим, на 5 ... 6 добу зберігання з'являлись ознаки мікробіологічного псування. Тобто, кислотність не є обмежуючим показником, а такими є мікробіологічні показники.

Ефективним методами зменшення мікробіологічного псування можуть бути додаткова термічна обробка макаронних виробів після випресовування (а саме пастеризація парою або обробка гарячою водою температурою не менше 84 °С), використання вакуумної упаковки і пакування в регульованому газовому середовищі, зміна рН макаронного тіста, НВЧ-оброблення і інші способи.

Таким чином, виробництво макаронних виробів-напівфабрикату в Україні потребує дослідження та створення нормативної бази, яка б регламентувала технологічні режими виготовлення напівфабрикату, пакування виробів, показники якості і ін. Це надасть змогу макаронним цехам розширити

асортимент, ринки збуту продукції, а закладам ресторанного господарства – розширити асортимент пропонованих страв з використанням макаронних виробів високої якості, набуті гнучкості у роботі завдяки тривалому зберіганню сирих виробів.