

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

2.2. Інноваційні рішення при виробництві харчових продуктів із тваринної сировини

Інновація в термічному обробленні напівфабрикатів

Л.В. Пешук, Т.М. Іванова, І.І. Гагач

Національний університет харчових технологій

Економічна криза вносить суттєві корективи в усі сфери українського виробництва, включаючи і м'ясну промисловість. Нестабільний попит і скорочення обсягів випуску м'ясопродуктів на 6% у першому півріччі 2014 р. порівняно з аналогічним періодом минулого року змушує виробників шукати способи зниження витрат і збереження необхідного рівня рентабельності. До розумних рішень можна віднести раціональне використання сировини, випуск широкого асортименту виробів невеликими партіями і, звичайно виробництво популярних продуктових груп. А до них, в першу чергу, відносяться напівфабрикати і готові страви.

Технологія виробництва напівфабрикатів включає первинну і глибоку переробку сировини, формування і термообробку отриманих виробів. Устаткування, яке при цьому використовується повинно забезпечувати збереження як поживних речовин, так і смакових характеристик напівфабрикатів на всіх етапах виробництва. Однак, вирішальне значення для якості готового виробу має, безумовно, термічне оброблення.

Традиційно, м'ясні вироби готуються в електросковорідці, фритюрниці, жарильних пафах і пароконвектоматах. Це обладнання, як правило, характеризується невеликою продуктивністю, високою енергоємністю, низьким рівнем автоматизації і застосуванням ручної праці. Ступінь готовності продукту визначається візуально.

Збільшення обсягів виробництва і нові вимоги до якості готових страв викликають нагальну потребу в сучасній техніці з високим ступенем автоматизації і великою продуктивністю. Промислові печі здійснюють термічну обробку натуральних і січених напівфабрикатів з мінімальними термовитратами і без використання олії, забезпечуючи готовим виробам яскраво виражений домашній смак і відмінні органолептичні показники. Приготування продуктів без олії дає українським виробникам хороші можливості в плані виробництва дієтичного харчування.

Доведення виробів до готовності в печах може здійснюватися різними способами, включаючи контактний, конвекційний або комбінований. В основі печей контактного приготування лежить принцип безперервного приготування продукту між двома стрічками. Безпосередній контакт продукту з стрічками сприяє ефективній передачі тепла і швидкого утворення обсмаженої скоринки, що збільшує вихід і покращує якість готового виробу. Завдяки тефлоновому покриттю стрічок приготування більшості продуктів не вимагає застосування жиру, що дозволяє виробляти корисні для здоров'я страви.

Отже, обґрунтування оптимальної теплової обробки м'ясних напівфабрикатів є актуальним напрямком інноваційних розробок сьогодення.

Література

1. Шугорова Т.Б. Інновації в термообробці полуфабрикатів [Текст] / Т.Б. Шугорова // М'ясні технології. - 2011. - №2. - С. 9-11.
2. Нетрадиційна рослинна сировина як складова м'ясних виробів