

**УДК 641.56**

**О.С. Пушка, аспірант**

**В.П. Патичук, магістрант**

**А.В. Гавриш, канд. техн. наук, доцент**

**О.В. Нєміріч, канд. техн. наук, доцент**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ**

Перші страви є важливим елементом щоденного харчування здорової людини. Дієтологи рекомендують щодня, постійно вживати супи. Однак з шаленим темпом сучасного життя часто ці страви випадають з харчового раціону.

Супи і борщі сприяють поліпшенню функціонування шлунково-кишкового тракту і стимуляції обмінних процесів в організмі.

Велику роль в приготуванні супів грає використання в якості заправки обсмажених на жирі овочів, оскільки багато вітамінів не тільки руйнуються в киплячому бульйоні, але і випаровуються, а жири їх утримують.

Для приготування перших страв використовуються найрізноманітніші продукти, тому супи такі багаті вітамінами і практично всіма поживними речовинами, необхідними для здорового способу життя.

Перші страви представлені широким асортиментом. За способом приготування розрізняють супи заправні (борщі, юшки картопляні, розсольники та ін.), прозорі (бульйони), пюреподібні (кулешики з овочів, м'яса) і різні (солодкі, молочні, холодні). Супи, які готують із продуктів молочних і рослинного походження (без м'яса), називають вегетаріанськими.

Серед асортименту перших страв супи-пюре привертають до себе найбільшої уваги. Вони є незамінними при багатьох спеціальних дієтах, дитячому, геродієтичному харчуванні. Проте, за рахунок значних затрат часу, додаткових технологічних операцій та спеціального обладнання ці страви не є часто вживаними. Вирішити дану проблему можливо за рахунок використання кулінарних напівфабрикатів різного ступеня готовності.

Важливим органолептичним показником супів-пюре є їх консистенція. Тому перспективним може стати використання кулінарних напівфабрикатів, що забезпечують необхідну структуру. Виходячи з цього, обґрунтовано вибір рецептурних інгредієнтів кулінарного напівфабрикату для пюреподібних перших страв.

Структура супів-пюре, більшою мірою залежить від загущувачів, які мають досить обмежений термін використання та певні технологічні недоліки. Перспективним в даному випадку може стати модифікований амілопектиновий крохмаль з восковидної кукурудзи «THERMFLO», який здатний витримувати подвійну пастеризацію, заморожування та розморожування, що є важливими показниками при зберіганні та подальшому використанні напівфабрикату.

До складу більшості супів входять жири, які здатні відділятися від основної маси супу та утворювати плівку, що є небажаним процесом у технології приготування супів-пюре. Для стабілізації запропонованої емульсії доцільним і необхідним є одночасне використання поверхнево-активних речовин, в якості яких був обраний ефір лимонної кислоти фірми «GRINDSTED® CITREMSP 70», який згідно з Постановами ЄС № 1829 / 2003 і 1830 / 2003, відповідає вимогам Європейського Союзу (E 472 c) та є повністю безпечним для використання у харчовій промисловості.

**Висновок.** Використання кулінарних напівфабрикатів для супів-пюре є перспективним напрямком, що дозволить значно прискорити технологічний процес приготування страв та покращити органолептичні показники якості.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Полумбрик, М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини: монографія/ М.О. Полумбрик; НУХТ.— К.:Академперіодика, 2011. - 487 с.
2. Mc Clements D.J. Food emulsions. Principles, practice, and technigues./ David Julian Mc Clements// Boca Raton London New York Washington, D.C., 1999 by CRC Press LLC, 336 p.