

63. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СМАЖЕННЯ ВИРОБІВ У ФРИТЮРІ

М. І. Шинкарук, В. В. Цирульнікова

Національний університет харчових технологій

Однією з найпопулярніших груп страв, які зустрічаються в меню об'єктів готельно-ресторанного господарства, є страви, смажені у фритюрі. Сучасний асортимент цієї групи продукції дуже різноманітний – від смажених рибних та м'ясних страв до ягід з фруктами та навіть морозива. Вироби, смажені у фритюрі, мають приємний зовнішній вигляд, смак та аромат завдяки технології приготування, яка передбачає занурення продукту у велику кількість жиру високої температури, яка негативно впливає на якість фритюру – спричиняє зміни його органолептичних та фізико-хімічних показників якості. Отже, удосконалення технологічного процесу смаження у фритюрі, при якому зберігалися б всі корисні властивості продуктів, органолептичні характеристики страв залишалися б незмінними, а термічні зміни показників якості жиру уповільнювалися б, є актуальним та доцільним.

Запропоновано для удосконалення технології смаження виробів у фритюрі використовувати покращені панірувальні суміші на основі соєвого незнежиреного борошна. Розроблені рецептури панірувальних сухарів та тістакляр, які використовували для приготування «Крокетів картопляних» та «Яблук смажених у тісті» відповідно. Вміст соєвого борошна у паніровках – 50...75 %, що дало додаткове збагачення страв рослинним білком, клітковиною, вітамінами (особливо групи В), мікро- та макроелементами. Підвищення вмісту білку у запропонованих панірувальних сумішах спричинило інтенсифікацію реакції меланоїдиноутворення при приготуванні страв, що дало можливість знижувати температуру смаження виробів зі 180...190 °С до 120...130 °С.

Зниження температурних параметрів технологічного процесу позитивно впливає на якість жиру для смаження, а саме зменшує інтенсивність його окиснення та накопичення продуктів термічного окиснення, сповільнені зміни кольору.

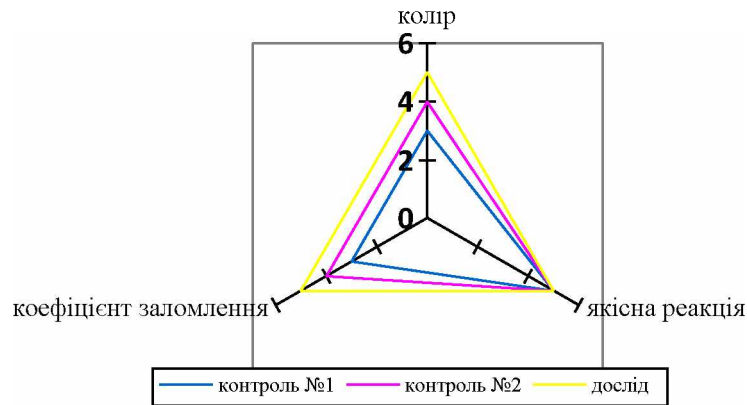


Рис. 1. – Загальна профілограма проведених досліджень

Із профілограми результатів видно: чим вища якість фритюрного жиру, тим більша площа трикутника якості та навпаки. Осями для побудови профілограми слугували шкали оцінок жиру за показниками коефіцієнта заломлення на рефрактометрі, якісної реакції з метиленовим блакитним та зміни кольору.

Отже, використання панірувальних сумішей на основі незнежиреного соєвого борошна дає можливість знижувати температурні режими смаження, що позитивно впливає на якість фритюру. Уповільнюється процес утворення та накопичення первинних продуктів окиснення, що впливають на колір та смак – жир майже не змінює свій колір впродовж 6...7 годин смаження. Окрім цього, уповільнюється процес термічного окиснення, результатом якого є зменшення накопичення небажаних та шкідливих продуктів у фритюрі. При запропонованих режимах зменшених температур якість фритюру покращується, термін його використання можливо подовжити, а це економічно вигідно. Результати проведених досліджень доцільно використовувати як в технології ресторанної продукції, так і в об'єктах харчової промисловості.

ЛІТЕРАТУРА

1. Наливайко, Н.І. Особенности выпечки продукта с примесями соевой муки / Н. І. Наливайко / Хлібопекарська та кондитерська промисловість України. – 2013. – №2.