

22. Удосконалення технології «Sous Vide» для продуктів з м'яса птиці

Богдан Кохан, Василь Пасічний, Дмитро Гармаш, Марина Жукова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У сучасних умовах все більш популярною стає технологія «Sous Vide» для приготування м'яса та м'ясних продуктів, впровадження даної технології дозволить забезпечити високий рівень організації технологічного процесу, знизити виробничі втрати та розширити асортимент страв [1].

Матеріали та методи. Суть даної технології полягає в упакуванні продуктів у непроникні (полімерні) плівки або пакети з подальшим видаленням повітря з середовища навколо продукту. Перевагами даної технології є зменшення втрат вологи продукту у процесі термообробки, а також зменшення температури проведення термообробки шляхом створення розрідженого середовища під плівкою. Розрідження, близьке до вакууму, що створюється внаслідок видалення повітря з простору під упаковкою, дозволяє знизити температуру кипіння вологи у продукті, в той же час унеможливаючи втрати вологи у навколишнє середовище.

Результати. Згідно плану дослідження було розроблено рецептури зразків, що відрізнялись видом використовуваної м'ясної сировини і також включали в себе соус. Використовували куряче філе та качину грудку, а також соус Хайсінг [2].

Таблиця 2.- Функціонально-технологічні показники зразків м'яса птиці

	7 діб зберігання		14 діб зберігання	
	Філе курчат-бройлерів	М'ясо качки	Філе курчат-бройлерів	М'ясо качки
Вміст вологи, %	72,4	64,3	71,9	62,4
V33a, %	64,5	77,1	63,4	76,4
VУЗ, %	65,7	58,9	63,3	56,2
pH	6,4	6,2	5,8	6,0

При видаленні повітря з пакету, м'ясо злегка розширюється, і його пори відкриваються, що дозволяє використовуваним маринадам ефективніше проникати, чим при традиційних способах приготування. За відсутності повітря зменшується окислення продукту, і він повністю занурюється у використовуваний маринад, розсіл або спеції [3].

Розширення асортименту продуктів з м'яса птиці в технології «Sous Vide» дозволяє підвищувати конкурентноздатність вітчизняних підприємств.

Висновки. Дослідним чином встановлено, що при використанні технології «Sous Vide» продукти з м'яса птиці набувають кращих органолептичних та структурно-механічних властивостей, ніж приготовлені традиційним способом.

Література

1. OZ, Fatih; Zikirov, Eldos. The effects of sous-vide cooking method on the formation of heterocyclic aromatic amines in beef chops. LWT-Food Science and Technology, 2015, 64.1: 120-125
2. Вплив застосування технології Sous Vide на різні види м'яса птиці / В. М. Пасічний, Д. В. Гармаш, О. С. Рамік, Б. А. Кохан. // Харчова промисловість. - 2018. - № 24. - С. 70-77.
3. Nathan Myhrvold. Modernist cuisine. The art and science of cooking [Text] / Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet. – Bellevue: The cooking lab, LLC, – 2011. – Volume 2. – 487 p.