

13. Використання нових видів напівфабрикатів у виробництві закусочних та обідніх страв

Лариса Карпик, Максим Писарев, Тетяна Левківська, Галина Бандуренко
Національний університет харчових технологій

Вступ. Серед багатьох технологій плодоовочевих консервованих продуктів окреме місце посідають групи закусочних та обідніх консервів. Асортимент даних груп досить широкий. Ці продукти мають ряд своїх переваг.

По-перше, це повністю готові до вживання страви. По-друге, вони мають високу харчову цінність та калорійність. По-третє, такі продукти мають гарні смакові якості. Серед населення попит на такі консервовані продукти високий, особливо це відноситься до закусочних консервів [1, 2].

Мета роботи – дослідити можливість використання нових видів напівфабрикатів у виробництві закусочних та обідніх консервів.

Матеріали і методи. Матеріалами досліджень є морква, картопля, буряк та гарбуз. Методи досліджень – стандартні, загальноприйняті. Методика виконання роботи полягала у тому, що з підготовленої сировини отримували частково зневоднені напівфабрикати різними способами та змішували їх з іншими компонентами, згідно рецептури. Визначали органолептичні та фізико-хімічні показники готових продуктів та порівнювали їх з аналогічними продуктами, виготовленими за традиційною технологією.

Результати. Виробництво закусочних та обідніх консервів передбачає обжарювання овочевої сировини, тому цей процес був досліджений відносно одержаних напівфабрикатів. У процесі виконання досліджень визначали органолептичні показники, дійсний та видимий відсотки ужарювання, а також кількість просоченої олії. Одержані дані порівнювали з аналогічними при обжарюванні власне сировини.

Обжарені напівфабрикати використовували для виробництва консервів «Рагу овочеве» «Овочі, нарізані шматочками, з овочевим фаршем та томатним соусом» та «Овочева суміш». Для цього їх змішували з іншими рецептурними компонентами, фасували та стерилізували.

Можна відзначити, що одержані продукти вигідно відрізнялись від аналогів, виготовлених за традиційною технологією. По-перше, овочі зберігали свою чітку форму навіть після стерилізації, тому зовнішній вигляд був набагато кращим, ніж у традиційних продуктах. По-друге, за рахунок часткового зневоднення, зростає харчова цінність готового продукту. Тому, внесення до рецептур напівфабрикатів з овочів забезпечує досягнення високих показників якості продукції.

Висновки. У результаті проведених досліджень встановлено оптимальні режими одержання частково зневоднених овочевих напівфабрикатів з моркви, картоплі, буряка та гарбуза та запропоновано технології виробництва консервів «Рагу овочеве» «Овочі, нарізані шматочками, з овочевим фаршем та томатним соусом» та «Овочева суміш» з їх використанням.

Література

1. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000. – 416с.:ил.
2. Введение в технологии продуктов питания / И. С. Витол, В. И. Горбатьюк, Э. С. Горенков, Н. Г. Ильяшенко, Д. В. Карпенко, А. В. Коваленок, А. А. Кочеткова, и др. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 702с.:ил.