

А.Т. Безусов, д-р техн. наук, проф. (ОНАХТ, Одеса)

Н.В. Доценко, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)

Т.І. Нікітчина, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)

Т.М. Афанасьєва, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)

ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВОВАНИХ ОВОЧЕВИХ БУЛЬЙОНІВ

Останнім часом спостерігається тренд зростання популярності продукції швидкого приготування, яка відповідає б принципам здорового харчування. Це пов'язано, насамперед, із прискоренням ритму життя сучасної людини, дефіциту вільного часу. Розвиток популярності такої їжі викликає потребу реалізації на ринку різних видів продукції швидкого приготування, в тому числі консервованих супів та бульйонів.

Консервованій бульйон – це перша страва, рідкий відвар з м'яса, риби або овочів, який є готовим до споживання. Овочеві бульйони – це відвари, які отримують в процесі варіння овочів, пряних рослин і спецій. Смак бульйону, його колір і аромат визначається його складовими. Бульйон подають до столу як самостійну страву, так і разом із гарніром, часто використовують в дієтичному меню, в тому числі харчуванні дітей дошкільного віку, вагітних жінок та матерів, що годують. Овочевий бульйон має невисоку калорійність (від 5 ккал до 20 ккал), але чудово втамовує голод на тривалий час.

Знаходять своє застосування овочеві бульйони і в раціоні людей, які дотримуються принципів роздільного харчування, а також мають харчові обмеження та прагнуть швидко схуднути без нанесення шкоди організму. В цьому випадку краще всього допомагає капустианий відвар, на його основі навіть розроблена «капустиана дієта».

За температурою подачі бульйони класифікують на гарячі (60...70 °С) та холодні (6...12 °С). В залежності від способу виробництва: сухі та рідкі. За основним складовим компонентом поділяють на м'ясні, рибні, овочеві, з ферментованих овочів, з водоростей.

На ринку консервованої продукції можна зустріти також консервованій бульйон-напівфабрикат, що випускається в різних об'ємах товарного фасування (від 500 г до 3 л). Використання напівфабрикатів дозволяє знизити час та фінансові витрати на приготування перших страв. Також бульйони можуть бути гарною основою різноманітних супів, соусів, рагу та заправок.

Сучасні виробники пропонують широкий асортимент консервованих овочевих бульйонів. Для їх приготування можуть

використовуватися морква, броколі, томати, перець болгарський, цвітна капуста, гарбуз, корінь петрушки, цибулю, селеру або будь-які інші овочі, коріння та трави. Також за смаком додають лавровий лист, запашний перець, часник і сіль.

Із метою розширення асортименту консервованої продукції на підприємствах галузі запропоновано технологію виробництва бульйонів з традиційної для України овочевої сировини.

Приготування овочевого бульйону складається з попередньої підготовки овочів, їх варки, фільтрування, фасування та стерилізації. Підготовлені коріння та овочі заливають водою (1,0:3,5) і відварюють до повної готовності. Саме в такому співвідношенні овочеві бульйони мають насичену концентрацію. Відварені овочі, що багаті на клітковину, можуть бути основою для виготовлення овочевих паст.

Користь овочевих бульйонів обумовлена перш за все хімічним складом сировини, з якої вони виготовлені. В табл. 1 наведено хімічний склад отриманих овочевих бульйонів в порівнянні із вихідною сировиною.

Таблиця 1

Характеристика сировини та овочевих бульйонів

№ з/п	Рослинна сировина	Сухі речовини загальні, %		Вміст вітаміну С, мг/100 г		Вміст клітковини, %	
		1	2	1	2	1	2
1	Капуста білокачанна	9,5	7,5	40,0	22,0	1,8	0,20
2	Капуста броколі	12,4	9,1	112,0	54,5	1,5	0,10
3	Морква	11,5	8,3	5,0	3,2	2,8	0,20
4	Буряк	11,0	7,8	4,6	2,2	3,0	0,17
5	Картопля	20,3	17,1	16,0	10,3	1,4	0,12
6	Томати	6,5	5,0	20,0	9,7	0,6	0,20
7	Перець солодкий	8,3	5,8	160,0	86,8	1,7	0,15

Примітка: 1 – сировина; 2 – овочевий бульйон.

Таким чином, виробництво овочевих бульйонів на консервних підприємствах дає можливість розширити асортимент продукції дієтичного та профілактичного призначення при захворюваннях на цукровий діабет, хвороби жовчного міхура, підшлункової залози і печінки.