

В.А. Большакова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

В.М. Онищенко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

О.Б. Дроменко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ОБґУНТУВАННЯ СПОСОБІВ І РЕЖИМІВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ НАГЕТСІВ

Напівфабрикати з м'яса птиці мають високий попит у споживачів у мережах реалізації бізнес-процесів В2С (кінцевий споживач через роздрібну торгівлю) та В2В (реалізація в закладах ресторанного господарства різних форм) завдяки зниженню трудомісткості технологічних процесів. Інноваційним можна вважати такий технологічний підхід, за якого на основі «універсального» напівфабрикату з м'ясої посіченої маси завдяки різним режимам обробки в пароконвектоматі можна отримати широкий асортимент готової кулінарної продукції.

Перед відпрацюванням технологічного процесу виробництва готової продукції нами проведено планування відпрацювань з урахуванням технічних можливостей цього виду устаткування.

Концепцією розробки є таке:

- основна частина продукції буде реалізовуватися через мережу підприємств швидкого обслуговування;
- тривалість виробництва готової продукції має бути мінімальною;
- використання додаткової сировини має бути мінімальним;
- доведення продукту до стану кулінарної готовності бажано здійснювати на одному виді устаткування.

Згідно з цією концепцією нами розроблено три проекти рецептур кулінарної продукції, які відрізняються способом теплової обробки та рецептурним складом додаткових компонентів. Слід відзначити, що формування органолептичних показників готових страв значною мірою залежить від способів теплової обробки та подавання (добору соусу, гарніру). Під час відпрацювання рецептур особливу увагу було приділено технологічним параметрам залежно від режимів і способів теплової обробки напівфабрикату і органолептичним показникам готових страв. Органолептичні показники оцінювали за 5-ти бальною шкалою, дані відпрацювань наведено в табл. 1. Після визначення раціональних способів і режимів теплової обробки страв було проведено відпрацювання технологічних параметрів рецептур (табл. 2). У ході експериментів визначено технологічні параметри рецептур, органолептичні показники готової продукції; розраховано харчову й енергетичну цінність готової продукції.

Таблиця 1

**Результати відпрацювання технологічного процесу
виробництва нагетсів**

Напівфабрикат	Спосіб теплової обробки	Вибирання атмосфери		Вибирання температури, °С	Вибирання тривалості обробки, хв	Органолептичні показники готової продукції, бал
		пара, %	видалення вологи, %			
Нагетси дієтичні	Варіння на парі	50	0	100	10...15	4
		70	0	100	10...15	4
		90	0	100	10...15	5
Нагетси класичні	Смаження	0	20	220...230	10...15	4
		0	30	220...230	10...15	4
		0	40	220...230	10...15	5
Нагетси барбекю	Запікання	0	40	240...250	10	3
		0	50	240...250	10	4
		0	60	240...250	10	5

Таблиця 2

Дані відпрацювання технологічних параметрів рецептур продукції залежно від режимів і способів теплової обробки напівфабрикатів

Напівфабрикат	Схема процесу			Втрати після теплової обробки, %
	Температура, °С	Атмосфера	Тривалість, хв	
Нагетси дієтичні	100	Пара 90%	10...15	13,0
Нагетси класичні	220...230	Видалення вологи 40%	10...15	17,0
Нагетси барбекю	240...250	Видалення вологи 60%	10	19,0

Проведені дослідження дали можливість визначити вплив різних сучасних способів теплової обробки на якість готової продукції, обґрунтувати раціональні умови теплової обробки (атмосфера, температура, тривалість) для формування асортименту готової продукції на основі напівфабрикату високого ступеня готовності «Нагетси».