ВИКОРИСТАННЯ НВЧ-ТЕХНОЛОГІЙ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Паращук Ю.Д., Харлап М.Д., гр. М-18,
Руда Л., гр. ТКМ-57
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Черевко О.І.,**
канд. техн. наук, доц. **Єфремов Ю.І.,**
асист. **Михайлова С.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Серед тепломасообмінних процесів, які використовують на підприємствах харчової промисловості та підприємствах ресторанного господарства найбільш перспективним є НВЧ нагрів, тому що має слідуючі переваги: значно зменшується тривалість обробки 10…15 раз, не виникає канцерогенів і витрати біологічно активних речовин знижується на 20…30%, що приводить до економії паливно-енергетичних ресурсів. НВЧ нагрів використовують, як самостійний вид нагріву харчової продукції, а також у комбінованих теплових процесах, що значно поліпшує якість готового продукту або напівфабрикату.

На теперішній час НВЧ-нагріву піддають рослинну і тваринну сировину. Основна мета максимально зберегти біологічно активний потенціал, який знаходиться у вихідній сировині. Особливо це стосується рослинної сировини, яка зараз поділяється на дикорослу (гриби, плоди, ягоди та лікарські рослини) та культивовану. Було проведено експериментальні дослідження з використанням НВЧ-нагріву і вакуумуваня на основі дикорослої та пряно-ароматичної сировини (ДПАРС) у порівнянні з традиційним способом відповідно. Результати досліджень дозволили встановити, що практично всі біологічно активні речовини залишились у готовому продукті.

У якості прикладу нами використовувалось рослинна сировина (петрушка, пастернак, селера, кріп) яка містить велику кількість біологічно активних речовин серед яких слід відзначити: вітамін С, ефірні олії, поліфеноли, катехіни, ароматичні речовини, які швидко руйнуються під впливом тепломасообмінної обробки.

Таким чином, використання НВЧ-нагріву може бути запропоновано для тепломасообмінної обробки на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства при отриманої нової прогресивної продукції на основі рослинної сировини.