

ВИКОРИСТАННЯ СПОСОБУ «SOUS VIDE» В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Іграшова Н.С., гр. ТХ-28М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Бреславець Т.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Sous Vide у перекладі з французької означає «під вакуумом». Сьогодні під цим терміном мають на увазі такий спосіб теплової обробки, як приготування попередньо запакованих у термостійку оболонку напівфабрикатів в контрольованих умовах температури і часу.

Спосіб Sous Vide є потужним інструментом сучасної технології кулінарної продукції: точний контроль температури забезпечує максимальну відтворюваність еталонного ступеня готовності продукту, скорочення патогенів до безпечного рівня при більш низьких температурах; більш широкий вибір текстур, ніж пропонують традиційні способи приготування. Також до переваг цього способу можна віднести розширення терміну зберігання напівфабрикатів, усунення ризику їх повторного зараження, зменшення сторонніх присмаків від окислення, зниження втрат поживних речовин до робочого середовища.

Вакуумне пакування напівфабрикатів є важливим якщо продукти підлягають подальшому зберігання. У такому разі термостабільна оболонка запобігає повторному забрудненню напівфабрикатів під час зберігання і дає можливість ефективної передачі тепла.

Проте вакуумне пакування не є обов'язковим у разі якщо зберігання напівфабрикатів не передбачається. На сьогодні існують технології низькотемпературного приготування напівфабрикатів безпосередньо в пароконвектоматі або у ванні з контрольованою температурою рідкого середовища у якості якого найчастіше використовують жири (наприклад, рослинну олію, вершкове масло) або ароматизовані бульйони.

В ході магістерської роботи нами проводиться комплексне дослідження впливу технологічних чинників, таких як особливості сировини, тривалість та температура теплової обробки, на якість кулінарної продукції з сировини тваринного походження при застоюванні способу Sous Vide.