

Т.В. Бреславець, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)
С.Л. Юрченко, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)
М.Б. Колеснікова, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства для виробництва кулінарної продукції застосовують як традиційні, так і новітні способи теплової обробки продуктів. В закладах ресторанного господарства застосовують кілька традиційних прийомів теплової обробки продуктів: основні прийоми (варіння та смаження); комбіновані (тушкування, запікання, варіння з подальшим обсмаженням); допоміжні (пасерування, бланшування).

До сучасних способів теплової обробки сировини можна віднести обробку у пароконвектоматі, теплову обробку за знижених та підвищених температур, у вакуумному середовищі, на грилі «Хоспер» та ін.

Технологічний процес теплової обробки напівфабрикатів за знижених температур здійснюється при температурі не вище 90° С, яку підтримують протягом всього часу кулінарної обробки. З цією метою використовують спеціальне обладнання або марміти.

Теплову обробку за підвищених температур (110...115° С), проводять в герметично закритих ємностях (автоклавах). Підвищення температурі досягається за рахунок надмірного тиску. Тривалість теплової обробки скорочується, проте цей спосіб має обмеження у застосуванні, оскільки висока температура спричинює бурхливе кипіння, що призводить до значних втрат поживних речовин.

Під способом теплової обробки у вакуумі мається на увазі попередня обробка напівфабрикатів за допомогою спеціального обладнання, яке здатне досягти 99,9% вакууму з подальшою їх тепловою обробкою за знижених температур.

На нашу думку, використання технології напівфабрикатів високого ступеню готовності з використанням вакууму під час теплової обробки дозволить одержати такі переваги:

Підвищити якість готової кулінарної продукції за рахунок покращення органолептичних характеристик, запобігання ризику мікробіологічного забруднення.

Скоротити тривалість приготування кулінарної продукції за рахунок того, що запропонована технологія приготування напівфабрикатів у вакуумі, з можливим їх наступним зберіганням в охолодженому або в замороженому стані, дозволяє зберегти якість продукції на більш довгий період, та скоротити час на приготування готових страв з їх використанням.

Забезпечити високий рівень організації технологічного процесу в найбільш завантажені години роботи підприємства (обід, вечеря, бенкет на велику кількість осіб), оскільки дана технологія передбачає швидке відновлення напівфабрикатів та їх доведення до стану готової продукції.

Скоротити виробничі втрати. Попередні дослідження довели, що приготування напівфабрикатів, запакованих під вакуумну плівку, за рахунок створення фізичного бар'єру між продуктом та зовнішнім середовищем, запобігає переходу водорозчинних речовин в навколишнє середовище, що сприяє зниженню виробничих втрат.

Підвищити рівень продажу за рахунок можливого розширення меню та стабільної наявності напівфабрикатів на виробництві.

Нами висунуто робочу гіпотезу, яка полягає в тому, що використання технології попереднього вакуумного пакування напівфабрикатів з м'яса, риби та птиці з подальшою їх тепловою обробкою за знижених температур у вакуумному середовищі дозволить отримати кулінарний продукт з максимально збереженою харчовою та біологічною цінністю, зменшити втрати при тепловій обробці.

Під час експериментальних досліджень було визначено фізико-хімічні та структурно-механічні показники зразків з м'яса яловичини під час їх технологічної обробки. За результатами аналітичних та експериментальних досліджень теплова обробка м'яса у вакуумі за знижених температур сприяє зменшенню втрат у 6 разів у порівнянні з традиційною тепловою обробкою. Найменша допустима за санітарними нормами температура теплової обробки складає 85° С. При тепловій обробці за такої температури втрати маси складають 2,5...2,7%.

Після визначення ВУЗ та структурно-механічних властивостей зразків було проведено їх органолептичну оцінку. Зразки, які пройшли теплову обробку у вакуумі мають кращий зовнішній вигляд, більш рівномірний колір, кращу консистенцію.

В ході проведеного комплексу досліджень доведено перспективність і доцільність використання технології виробництва кулінарної продукції з м'яса, риби та птиці з використанням низькотемпературної обробки у вакуумному середовищі.