

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ НОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ З КАРТОПЛІ

Писарєв М.Г., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Бандуренко Г.М.**
Національний університет харчових технологій

Сьогоднішні тенденції ринку харчових продуктів відрізняються зростанням попиту на різноманітні напівфабрикати, у тому числі й з рослинної сировини. Необхідність у напівфабрикатах спостерігається також й серед закладів громадського харчування. Це пов'язано не тільки із зручністю їх використання та економією часу на кулінарну обробку, а й майже повною відсутністю відходів при подальшій обробці, що дає змогу скоротити витрати на транспортування сировини та утилізацію відходів. Великою потребою користуються напівфабрикати з моркви, буряка, капусти, цибулі, але найбільш затребувані – напівфабрикати з картоплі. Ця тема є надзвичайно актуальною, так як з кожним роком в країні розвивається мережа громадського харчування (МакДональдс та інші заклади), де доцільно використовувати готові напівфабрикати.

Сучасні технології виробництва напівфабрикатів з картоплі, крім ряду безперечних переваг, передбачають обробку консервантами (застосування сульфатації), який важко повністю видалити при подальшій тепловій обробці.

Мета роботи – удосконалити технологію напівфабрикатів з картоплі за рахунок їх часткового зневоднення.

Головними матеріалами в процесі дослідження були: бульби картоплі сортів «Гатчинський», «Бела Роса», «Темп», «Зоряка», «Прієкульський ранній» та «Царніковський» розповсюджених у Київській області. Вони відрізняються округло-овальною формою бульб з дрібними вічками і м'якушем, який майже не темніє при нарізанні. При виборі підходящих сортів картоплі перевагу надавали тим, які містять істотні кількості харчових волокон, представлених целюлозою і протопектином. Попередня підготовка включала такі основні операції як: миття, інспекцію, очищення, нарізання, відсіювання дріб'язку, короткочасне бланшування та часткове зневоднення картоплі шляхом її сушіння до різного вмісту сухих речовин. Дослідження процесу сушіння картоплі проводили при температурах теплоносія 80° С. Отриманий продукт охолоджували та закладали на зберігання при температурі + 4°С протягом семи діб.

У результаті досліджень встановлено, що оптимальним є спосіб сушіння картоплі до вмісту сухих речовин 40%, що забезпечує високі органолептичні показники та можливість зберігання продукту у холодильних умовах протягом п'яти діб.