

СУЧАСНІ КОМПОНЕНТИ ДЛЯ СУПІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Сергієнко А.О., студ., Довга О.О., асп.
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Пересічний М.І.**
Національний університет харчових технологій

В наш час існує широкий вибір всіляких страв швидкого приготування, які допомагають економити час, макарони швидкого приготування, так звані «моментальні» супи та каші, заморожені продуктіві заготовки.

Дослідження довели, що швидкорозчинне пюре, як і суп, більш популярні, ніж заморожені напівфабрикати. По-перше, супи в стаканчиках не вимагають особливих умов зберігання, по-друге – швидкорозчинні супи відмінно імітують повноцінну їжу, а в третьому – їх легко і швидко готувати.

Супами швидкого приготування (сухі супи) називаються продукти, які виготовляються з дегідрованих (випарених) продуктів, які при додаванні кип'яченої води відновлюють свої розміри й смакові якості, мають довгий термін зберігання.

Продукти швидкого приготування бувають двох типів: сублімовані і дегідровані.

До складу супів швидкого приготування найчастіше входять дегідровані фігурні макаронні вироби (шестерні, зірочки, черепашки), овочі й смакові добавки. Основою для супу швидкого приготування є бульйонний кубик, класично складається з твердого жиру, кухонної солі і підсилювача смаку.

На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу проводяться науково-дослідні роботи по пошуку новітніх інгредієнтів та створення сучасного асортименту супів швидкого приготування для військовослужбовців.

З метою оптимізації супів доцільним та економічно обґрунтованим є поєднання молочних і соєвих білків, джерелами яких обрано білково-жирову добавку «Супер ЕСО» і сухе соєве молоко (Милкосой-20). Крім того, соєві продукти містять значну кількість мінеральних речовин, що підтверджує доцільність їх використання в технологіях супів

За результатами досліджень, розроблено та впроваджено інноваційних технологій супів доведена їх перспективність, що дозволить вирішити важливу проблему дефіциту есенціальних речовин у раціонах харчування.