

Секція 5. УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Ш. Атаханов, канд. техн. наук, доц. (НИПИ, Узбекистан)

А. Акрамбоев, ст. преп. (НИПИ, Узбекистан)

Р. Хожиев, ассист. (НИПИ, Узбекистан)

М. Дадамирзаев, ассист. (НИПИ, Узбекистан)

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ СОУСОВ-ПАСТ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В настоящее время во всех сферах жизни Узбекистана, когда уделяется большое внимание развитию и продвижению, само время ставит свои требования на качество и высокий ассортимент пищевых продуктов, которые являются первой необходимостью для человека с момента его рождения на протяжении всей его жизни.

Нам известно, что овощи играют важную роль в ежедневном рационе человека, но употреблять их в одинаковой мере в течении года является проблемой.

Овощи являются сезонным продуктом, а их хранение ещё в достаточной степени не развито, и после созревания их стоимость повышается, а пищевая ценность понижается. А в обогащении овощами готовых продуктов, пути повышения качества и пищевой ценности заключается добавлении к ним различных добавок. Наша цель в этой исследовательской работе – приготовление концентрированных овощных полуфабрикатов соусов-паст с учетом вышеприведенных проблем.

Соус (от фр.) – жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы применяются для непосредственного употребления в пищу как приправы для улучшения вкуса и усвояемости продуктов, а также в качестве добавки при изготовлении пищевых продуктов. Это жидкая приправа к основному блюду или гарниру. Его применяют для непосредственного употребления в пищу как приправу, а также в качестве добавки при приготовлении пищевых продуктов.

В настоящее время известен широкий ассортимент продуктов питания с научно обоснованным составом и направленным действием на организм человека. Большое внимание уделяется разработке новых рецептов и технологий кулинарных изделий для предприятий общественного питания, в том числе соусам, которые являются неотъемлемой частью ежедневного рациона человека. Соусы улучшают химический состав и органолептические показатели готового блюда, а также способствуют лучшему усвоению пищи.

Однако на некоторых предприятиях питания не уделяется достаточного внимания для приготовления овощных соусов, так как эта процедура требует много труда и времени.

Мы считаем, что приготовление предлагаемого нами концентрированного полуфабриката овощных соусов-паст в централизованном виде и обеспечение предприятий, которые имеют спрос на эту продукцию, считается целесообразным. Мы провели опытные работы в лаборатории по технологии приготовления концентрированных полуфабрикатов соусов-паст.

В приготовлении полуфабриката овощного соуса мы использовали концентрированный бульон-полуфабрикат, который превосходит существующие бульоны по пищевым, органолептическим и физико-химическими показателями (А.с. 1734656. Способ производства концентрированного бульона-полуфабриката соусов. М.И. Беляев, Г.В. Дейниченко, Ш.Н. Атаханов 22.01.1992 г.).

Корнеплоды и лук нарезают и пассируют, подливают немного концентрированного бульона и пропускают до готовности. Репу обдают кипятком, воду сливают и варят до готовности. Отдельно варят горох до готовности. Затем готовые компоненты процеживают, протирая при этом, и вводят пассированную муку и поваренную соль, доводя до кипения, перемешивают до однородной массы. Образовавшуюся однородную массу упаковывают в белкозиновые оболочки, стерилизуют и хранят в течение 48 часов при температуре +2, +4° С. При получении готовых соусов из концентратов мы растворили его в воде пропорции 1/5, 1/7,5, 1/10 и добавили специи, затем подвергли их тепловой обработке в течение 10–15 минут.

Приготовление концентрированных соусов по этой технологии имеют следующие преимущества:

- качество продуктов повышается, а ассортимент расширяется;
- экономия электрической энергии и рабочей силы приводит к повышению рентабельности;
- повышается экономическая выгода от утилизации отходов, так как это является централизованным производством;
- снабжение потребителей овощными добавками в течение года.

Основное значение при создании новых композиций соусов имеет выбор и обоснование рецептурных ингредиентов, формирующих новые свойства разрабатываемых изделий. Целевое комбинирование рецептурных ингредиентов обеспечивало получение пищевых композиций с заданными физико-химическими и органолептическими показателями.