

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ТЕПЛООВОГО ОБЛАДНАННЯ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТИВ ОБІДНІХ СТРАВ

Робейко Ю.В., гр. 2-ПОХ

Науковий керівник – асист. **Галяпа І.М.**

Луганський національний університет ім. Т. Шевченка

Харчові концентрати обідніх страв забезпечують швидкість приготування їжі в домашніх умовах за рахунок попередньої теплової обробки на підприємствах харчової промисловості.

Раніше у технологічну схему виготовлення круп швидкого приготування та круп, що не потребують варки для теплової обробки включався варочний апарат, на зміну якому в сучасному виробництві прийшли установки інфрачервоного випромінювання УТЗ-4.

Сушка продуктів харчування із застосуванням інфрачервоного випромінювання є найбільш актуальною і перспективною сучасною технологією обробки. Інфрачервона сушка продуктів харчування, як технологічний процес, заснована на тому, що інфрачервоне випромінювання визначеною довгі хвилі активно поглинається водою, що міститься в продукті, але не поглинається тканиною висушеного продукту, тому видалення вологи можливе при невисокій температурі (40-60 °С), що дозволяє практично повністю зберегти вітаміни, біологічно активні речовини, природний колір, смак і аромат продуктів, що піддаються сушці.

Сушка продуктів за даною технологією дозволяє зберегти вміст вітамінів і інших біологічно активних речовин в сухому продукті на рівні 80-90% від сировини. При нетривалому замочуванні (10-20 мин.) висушений продукт відновлює всі свої натуральні органолептичні, фізичні і хімічні властивості і може вживатися в відновленому вигляді або піддаватися будь-яким видам кулінарної обробки. Завдяки інфрачервоній сушці можливо отримувати продукти, що не містять консервантів і інших сторонніх речовин, ці продукти не піддаються дії шкідливих електромагнітних полів і випромінювань.

Завдяки цьому режиму круп стають легкозасвоєваними, збільшуються терміни їх зберігання (від 3 до 10 років). За рахунок повної зовнішньої та внутрішньої стерилізації знешкоджуються плісняві гриби, їх спори та покращується мікробіологічний стан продукції.

Отже даний технологічний режим є найбільш раціональним і дозволяє виробляти продукцію високої якості.