

ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIDE У ВИРОБНИЦТВІ СТРАВ З ОВОЧІВ

Тищенко М.О., гр. ТХ-14м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Л. Юрченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних умовах жорсткої конкуренції на ринку ресторанних послуг ЗРГ необхідно постійно здійснювати моніторинг інновацій в даній сфері, щоб бути конкурентоспроможними на ринку та займати лідируючі позиції. Впровадження інноваційних технологій в ресторанний бізнес дозволяє знизити енергетичні, трудові та сировинні ресурси, раціонально використовувати площі виробничих приміщень, оптимізувати використання робочого часу та отримати харчову продукцію з новими споживчими характеристиками.

Одним з перспективних напрямів у виробництві харчової продукції є використання технології SousVide (приготування під вакуумом), яка дає можливість отримати результати, що не досяжні за будь-якої іншої технології, та відкриває значні можливості для експериментів.

На теперішній час існує багато інформації щодо прикладних аспектів даної інновації, але наукове обґрунтування технології передбачає не тільки користування «готовими» рекомендаціями, але й розуміння закономірності змін під час перебігу технологічних процесів. Аналіз літературних даних показав, що інформацію стосовно SousVide представлено в більшості для сировини тваринного походження (м'ясо, риба), а рослинну групу практично не досліджено.

З урахуванням вищезазначеного, метою нашої роботи є обґрунтування технологічних параметрів теплової обробки овочів (на прикладі буряку та моркви) та розробка рекомендацій з виробництва страв із використання технології SousVide в закладах ресторанного господарства. Це дозволить оптимізувати технологічний процес виробництва даної групи продукції, максимально розкрити смак сировини, зберегти її харчову цінність та зменшити технологічні втрати.

Проведені експериментальні дослідження дали змогу визначити оптимальні розмірні характеристики овочів та параметри їх теплової обробки за технологією SousVide. Встановлено, що за даних умов термооброблені овочі характеризуються меншими втратами маси в порівнянні з іншими видами теплової обробки та кращими органолептичними показниками.