

## ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СУ-ВІД У ВИРОБНИЦТВІ

**Мішина К.А., гр. ХТ-16**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.В. Горєлков**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Су-від – метод приготування їжі, різновид пашотування, в якому їжа, запакована під вакуумом в полімерний пакет або скляну банку, готується на водяній або паровій бані протягом тривалого часу (значно довше, ніж час приготування традиційним способом, зазвичай від 1 год до 7 год, а в деяких випадках до 48, або більше) та при суворо контрольованій температурі. Процес су-від вельми високотехнологічний і вимагає спеціальних пристосувань: вакууматора для видалення повітря і запаювання упаковок і термостатів для підтримки рівномірного теплового режиму.

Три характеристики су-від приготування їжі, кожна з яких розроблялась окремо – низькотемпературне приготування їжі; приготування їжі в ємності, яка запобігає контакту продукту з теплоносієм; і герметизація ємності з продуктом використовуючи повний або частковий вакуум. Технологія приготування страв за низької температури вперше була описана Бенджаміном Томпсоном, графом Румфорд в 1799 році. В своїх експериментах, в якості теплоносія, він використовував повітря, намагаючись підсмажити м'ясо за допомогою машини, яку він створив для сушіння картоплі. Герметичне пакування харчових продуктів у міцні полімерні пакети зберігає сік і аромат, які в іншому випадку, будуть втрачені в процесі приготування. Ступінь точності та сталості температури приготування повністю залежить від продукту, який готується. У деяких випадках це не є критичним. Одним з обмежень технології су-від є те, що утворення «скоринки відбувається при температурах вище точки кипіння води (100 °С). Безпечність харчових продуктів залежить як від часу, так і від температури приготування; температура, яка зазвичай вважається недостатньою для забезпечення безпечності продуктів харчування, може бути абсолютно безпечною, якщо підтримувати її досить довго. Метод су-від використовується шеф-ку харами у багатьох ресторанах високого класу для гурманів.

Отже, інноваційний спосіб приготування методом су-від полягає в тому, що їжа готується під впливом гарячої води невисокої температури (зазвичай вона не перевищує 70 °С) у завакуумованому пакеті. Така температура води і водночас відсутність її взаємодії з продуктами зберігає всі корисні речовини і робить страву надзвичайно ніжною та соковитою.