

ТЕХНОЛОГІЯ SOUS VIDE У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Саранча І.О., гр. ТХ-18

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

Аналізуючи зміни ресторанного господарства протягом останніх років, варто зазначити, що заклади ресторанного господарства знаходяться на етапі інтенсивного розвитку. Вони широко використовують технологічні інновації, застосовують прогресивне обладнання з метою оптимізації технологічних процесів та розширенню асортименту страв, збільшують випуск напівфабрикатів та кулінарної продукції з покращеними споживчими характеристиками.

Одним із таких інноваційних методів є технологія SousVide. SousVide (від фр. «під вакуумом») описує спосіб приготування у вакуумній запечатаній пластиковій упаковці з дотриманням точно встановлених температурних режимів. Така форма пакування напівфабрикатів запобігає випаровуванню, за рахунок утримання легких речовин і вологи під час приготування страв, дозволяє досягти рівномірного розподілу температури всередині всього продукту, що забезпечує однаковий рівень готовності, пригнічує сторонні присмаки та надає страві соковитості консистенції і підсилює її ароматичні властивості, також збільшує термін зберігання, виключаючи ризик повторного забруднення в процесі зберігання.

Якщо брати до уваги приготування м'яса, то за результатами аналітичних досліджень теплової обробки м'яса у вакуумі за знижених температур сприяє зменшенню витрат поживних речовин у 6 разів, порівняно з традиційною тепловою обробкою м'ясної сировини. Так, наприклад, витрати маси становлять 2,5–2,7%, що надає можливість створення нових кулінарних страв з мінімальною зміною харчової та біологічної цінності готової продукції, та дозволяє значно розширити кількість страв оздоровчого призначення в закладах ресторанного господарства.

Отже, впровадження технології SousVide у вітчизняних закладах ресторанного господарства дозволить розширити асортимент страв, забезпечити високий рівень організації технологічного процесу та знизити виробничі витрати.