

ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД В ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОМ ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕМ АППАРАТЕ ИК-НАГРЕВА

Масанский В.С., Рыбакова Я.А.

**Научный руководитель – Рыбакова Т.М., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В общественном питании применяется широкая номенклатура теплового оборудования. Однако, следует отметить ограниченное применения оборудования ИК-нагрева, связанное с повышенным потреблением электроэнергии и недостаточной изученностью закономерностей процессов, происходящих в продуктах при этом способе нагрева и, как следствие, отсутствие обоснованных рекомендаций по параметрам технологической обработки.

Авторами сформирована информационная база данных о конструктивных особенностях ИК-оборудования и влиянии ИК-излучения на потребительские свойства продуктов питания. Систематизирована информация о технических характеристиках и конструктивных особенностях более чем 20 различных аппаратов ИК-нагрева, применяемых в общественном питании.

Авторами работы проведены исследования технологических возможностей экспериментального образца энергосберегающего оборудования инфракрасного нагрева бытового назначения для приготовления разных групп кулинарных изделий.

В частности, при выполнении эксперимента при приготовлении мясных кулинарных изделий был отработан следующий ассортимент: пудинг из говядины, мясо запеченное, котлеты (биточки) мясные, кабачки, фаршированные мясом и рисом. Отработаны методики проведения технологического процесса тепловой обработки с проведением мониторинга органолептических и технологических показателей.

Подтверждена энергоэффективность экспериментального образца оборудования ИК-нагрева. На рисунке 1 представлены значения удельного потребления энергии при приготовлении мясных кулинарных изделий.

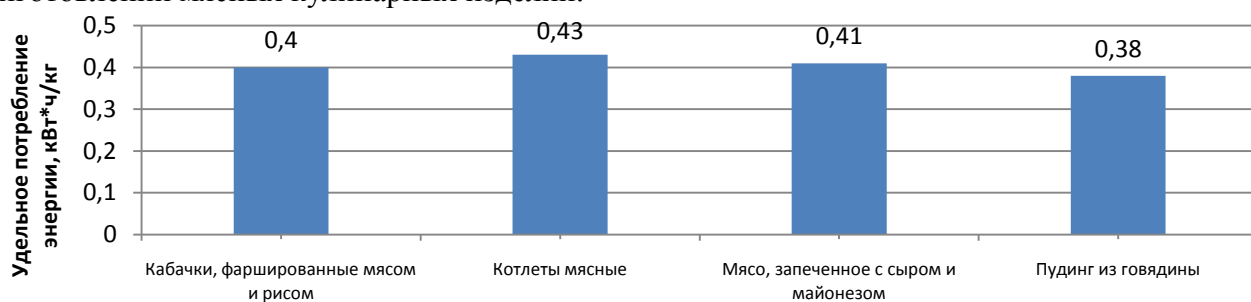


Рисунок 1 – Удельное потребление энергии при приготовлении мясных кулинарных изделий

Таким образом, в ходе проведения исследований авторами были решены следующие задачи: исследованы технологические параметры приготовления мясных кулинарных изделий на основе экспериментального оборудования ИК-нагрева; проведена оценка результатов проведенных исследований; разработана технологическая документация.