

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА СОХРАНЯЕМОСТИ СУХИХ ВЕЩЕСТВ В БЛЮДАХ И ИЗДЕЛИЯХ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ОБРАБОТАННЫХ ТРАДИЦИОННЫМ И ПАРОКОНВЕКТИВНЫМ СПОСОБАМИ

Азарёнок Н.Ю., Рыбакова Т.М., Догман В.Р.

Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Технологический процесс приготовления блюд и изделий с использованием пароконвективного способа отличается от традиционного, что обусловило актуальность исследования.

Объектами исследования являлись блюда из мяса птицы: птица отварная и жареная; котлеты рубленные из птицы жареные; биточки рубленные из птицы паровые; котлеты рубленные из птицы, запеченные с соусом молочным; суфле из птицы.

В ходе исследования была проведена оценка качества полуфабрикатов и готовых изделий, обработанных традиционным и пароконвективным способом. Применялись следующие методы исследования: определение выхода полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий; массовой доли сухих веществ; массовой доли минеральных веществ (золы).

На рисунке 1 представлены сравнительные данные по содержанию сухих веществ в блюдах из мяса птицы, приготовленных пароконвективным и традиционным способами.



Рисунок 1 – Содержание сухих веществ в блюдах из мяса птицы

Потери массы при приготовлении блюд и изделий из мяса птицы жаренных, тушеных пароконвективным способом, составили в среднем 6 %, что на 8 % меньше аналогичных потерь при приготовлении традиционным способом; для паровых изделий – 9 % (на 12 % меньше аналогичных потерь).

Потери сухих веществ в полуфабрикатах из мяса птицы при тепловой обработке традиционным способом составляют в среднем 10,3 %, а при обработке в пароконвектомате – 6 %.

Массовая доля минеральных веществ в исследуемых образцах блюд и изделий находится в диапазоне от 2 % до 3 %, при традиционном способе – 1–2,5 %.