

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОПТИМАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ПАРАМЕТРОВ ОБРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА
ПТИЦЫ, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ТЕХНОЛОГИИ «SOUS VIDE»**

Кожуленко К.В.

**Научный руководитель – Мацикова О.В, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Технология «Sousvide» – приготовление предварительно вакуумированных продуктов при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре в варочном устройстве с использованием терморегулятора с принудительной циркуляцией воды, в котором продукт подвергается длительной тепловой обработке при температурах 50–93 °С.

Целью данной научной работы явилось определение оптимальных технологических параметров для обработки полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и овощей с использованием технологии «Sousvide».

В ходе научной работы подготовленные полуфабрикаты, с помощью вакуумной упаковочной машины упаковывали в вакуумные пакеты, в которые в соответствии с рецептурой добавляли также специи и пряности. Упакованные полуфабрикаты затем опускали в ёмкость с уже нагретой водой и подвергали тепловой обработке при различных режимных параметрах (температуре и продолжительности). Качество кулинарной продукции контролировали по органолептическим показателям.

Продолжительность приготовления устанавливали в зависимости от типа продукта, его толщины и общего веса от 20–30 мин до 36 ч.

В результате исследований установлены оптимальные технологические параметры для обработки полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и овощей с использованием технологии «Sousvide».

Кроме того, в работе показано, что технология «Sousvide» позволяет «размягчить» и сделать сочными и нежными даже те крупнокусковые полуфабрикаты мяса, которые обычно используются только для длительного тушения. Правда, в этом случае продолжительность тепловой обработки составляет от 12 до 24 часов.