

ОЦЕНКА ПОТЕРЬ МАССЫ МЯСНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ «ПРИГОТОВЬ И ОХЛАДИ»

Рыбакова Т.М., Азаренок Н.Ю.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Практика использования современного оборудования и ресурсосберегающих технологий в общественном питании в республике не достаточно развита. Не используются ресурсосберегающие технологии централизованного производства готовой продукции, к которым относится технология «приготовь и охлади», которая предусматривает приготовление продукции в пароконвектоматах, интенсивное охлаждение, хранения и последующую регенерацию кулинарной продукции.

Объектами исследования являлись мясные кулинарные изделия. Рецептуры приготавливаемых изделий соответствовали «Сборнику технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования». Приготовление осуществлялось в пароконвектомате Unox. После завершения тепловой обработки готовая продукция интенсивно охлаждалась в течение 1,5-2 часов до температуры не более 3°C. Охлаждение проводилось при контроле эффективной температуры продукта во время цикла охлаждения. На протяжении всего периода хранения (пять суток) поддерживалась близкриоскопическая температура – минус (2±0,5)°C. Качественные показатели контролировались в свежеприготовленных, охлажденных и регенерированных изделиях.

Органолептическая оценка мясных изделий осуществлялась по балльной шкале. Все образцы получили достаточно высокую оценку (не менее 4,8) и по вкусу, запаху, цвету, консистенции и внешнему виду не уступают образцам, приготовленным по традиционной технологии. Показатели выхода представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели выхода мясной кулинарной продукции

Показатели	Биточки жаренные	Тефтели с соусом	Биточки паровые
Средняя масса полуфабриката, г	54,3	53,7	53,3
Традиционная технология			
Средняя масса готового изделия, г	47,2	46,9	47,9
Потери при приготовлении, %	13,08	12,66	10,13
Пароконвективная обработка			
Средняя масса готового изделия, г	51,2	51,1	52
Потери при приготовлении, %	5,71	4,84	2,44
Холодильное хранение			
Средняя масса готового изделия после пяти суток хранения, г	49,32	50,1	51,3
Потери при хранении, %	3,67	1,96	1,35
Регенерация			
Средняя масса готового изделия после регенерации, г	48,98	49,7	50,1
Потери при регенерации, %	0,69	0,80	2,34
Общая величина потерь при системе «приготовь и охлади», %	10,07	7,60	6,12

Выявлено, что суммарная величина потерь массы при пароконвективной обработке, охлаждении, хранении и регенерации существенно ниже аналогичных значений при использовании традиционных технологий приготовления. Следует отметить достаточно высокую стабильность всех качественных показателей мясных кулинарных изделий в процессе хранения, что свидетельствует о целесообразности применения близкриоскопических температур в технологии «приготовь и охлади».