

**ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ПАРОКОНВЕКТИВНОЙ  
ОБРАБОТКИ БЛЮД ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ****Михеенко Т.В.****Научные руководители - Масанский С.Л., к.т.н., доцент, Рыбакова Т.М.****Могилевский государственный университет продовольствия****г. Могилев, Республика Беларусь**

В Республике Беларусь все большей популярностью на объектах общественного питания для приготовления кулинарной продукции стали пользоваться пароконвектоматы. Эти многофункциональные аппараты применяются для жарки, тушения, запекания, припускания, размораживания и разогрева охлажденной продукции, варки на пару различных пищевых продуктов. Пароконвектоматы позволяют поднять технологический процесс приготовления пищи на новый качественный уровень, стабилизировать качество продукции и обеспечить её безопасность.

К сожалению, классическое, «проверенное» годами и десятилетиями оборудование, функционирующее сегодня на большинстве объектов школьного питания, не всегда может обеспечить качественный подход к производству кулинарной продукции для детей, поэтому целесообразно на современном этапе начать переоснащение школьных столовых пароконвектоматами, которые позволяют обеспечивать получение готовой продукции высшего качества.

Преимущества пароконвектоматов перед стандартным тепловым оборудованием, которыми оснащено большинство школьных столовых, очевидны: значительное снижение потерь веса кулинарной продукции, чем при традиционной обработке; сокращение потребности в использовании жиров для жарки на 95%; экономия времени на приготовление блюд; сохранение энергетической и пищевой ценности получаемой продукции. Применение высокопроизводительного оборудования позволит решить проблему экономии энергетических, трудовых и материальных ресурсов, повысить производительность труда и культуру производства, улучшить санитарные показатели выпускаемой продукции и производственных помещений.

Однако в настоящее время имеется ряд проблем в использовании пароконвектоматов в школьном питании. Практика показывает, что технологический процесс приготовления кулинарной продукции в пароконвектомате несколько отличается от традиционного. Кроме того, действующие сборники рецептур совершенно не адаптированы для приготовления кулинарной продукции на данном виде оборудования. Данные проблемы являются сильнейшим сдерживающим фактором.

С целью решения данной проблемы авторами проводились исследования, направленные на разработку и обоснование технологии приготовления в пароконвектоматах актуального ассортимента кулинарной продукции для питания учащихся. Было проведено изучение технологических режимов приготовления в пароконвектоматах торговых марок Garbin (Италия), Rational (Германия) на базе действующих объектов общественного питания более 120 блюд применяемых в системе школьного питания. Анализ показал, что для приготовления отдельных групп кулинарной продукции требуется применение определенных режимов тепловой обработки. Правильный подбор режима позволяет получить продукцию с высокими органолептическими показателями, интенсифицировать процесс приготовления. Выявлено, что фактический выход готовой продукции приготовленной в пароконвектомате отличается от выхода по действующим сборникам на 15-25%.

Учитывая вышеизложенное актуальной задачей оптимизации организации питания учащихся в республике является осуществление комплекса мероприятий по разработке совершенно нового сборника рецептур для приготовления блюд в пароконвектомате.