

НЕКОТОРЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ, ОБРАБОТАННЫХ ПАРОКОНВЕКТИВНЫМ СПОСОБОМ

Рыбакова Т.М., Азарёнок Н.Ю.

Научный руководитель – Масанский С.Л., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

На современном этапе модернизации теплового оборудования пароконвективная обработка блюд и изделий на объектах общественного питания занимает ведущие позиции.

Исследование влияния пароконвективной обработки на физико-химические и органолептические показатели блюд и изделий при хранении является актуальным вопросом.

На основе анализа более 60 рационов питания учащихся общеобразовательных учреждений Республики Беларусь были определены блюда актуального ассортимента. Для проведения анализа было определено несколько групп кулинарной продукции: гарниры (овощные и крупяные), рубленные изделия из мяса и рыбы. Готовые изделия подвергались интенсивному охлаждению и последующей регенерации в пароконвектомате. Блюда и изделия были приготовлены в пароконвектомате при температурно-влажностных режимах, апробированных многочисленными исследованиями молодых ученых различных стран.

Крупяные гарниры, приготовленные в режиме пара (100%) при температуре 120°C; овощные гарниры, приготовленные при температуре 160°C, влажности 100%; котлеты рыбные и мясные жареные, приготовленные при температуре 160°C без пароувлажнения пекарной камеры; тефтели рыбные с соусом и тефтели мясные, приготовленные в режиме конвекции при температуре 150°C без пароувлажнения; котлеты рыбные и мясные паровые, приготовленные в режиме пара при температуре 160°C до достижения температуры внутри изделия 85°C, по органолептическим показателям соответствовали нормам «Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования» до охлаждения и после регенерации.

Данные по физико-химическим показателям качества актуального ассортимента блюд и изделий представлены в таблице 1:

Таблица 1 – Физико-химические показатели качества блюд и изделий, обработанных пароконвективным способом

Изделие	Показатели			
	Влажность, %	Кислотность, град.	Перекисное число, ммоль(1/2 O)/кг	Кислотное число, °
Гречневая	74,67±0,01	0,52±0,03	---	0,50±0,02
Пшеничная	78,80±0,02	0,35±0,01	---	0,31±0,02
Рисовая	75,60±0,01	0,15±0,01	---	0,15±0,01
Рагу овощное	75,2±0,01	2,02±0,03	0,35±0,01	0,08±0,01
Капуста тушеная	86,67±0,02	1,44±0,03	0,6±0,01	0,05±0,02
Картофельное пюре	80,27±0,01	1,01±0,02	0,35±0,01	0,06±0,02
Котлеты жареные	52,1±0,01	0,40±0,02	0,35±0,01	0,06±0,01
Тефтели с соусом	70,5±0,01	0,28±0,02	0,85±0,01	0,08±0,01
Котлеты паровые	69,2±0,01	0,38±0,01	0,36±0,01	0,09±0,01

При регенерации блюд и изделий актуального ассортимента с трехкратным повторением физико-химические и органолептические показатели качества (влажность, кислотность, перекисное и кислотное числа) оставались в пределах допустимых норм.

Таким образом, использование пароконвектомата позволит обеспечить высокое качество продукции при хранении в течение срока реализации благодаря сокращению времени тепловой обработки и щадящему температурно-влажностному режиму.