

ВИДЫ ПАНИРОВОК И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Василенко З.В., Гуляев К.К.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Продукт или особая смесь продуктов применяемые для образования на изделиях специального покрытия называется панировка, а процесс ее нанесения, особым способом кулинарной обработки продуктов, которые подготавливаются к последующей жарке или запекании – панированием.

В работе было проанализировано количество блюд и кулинарных изделий, в которых продукты непосредственно панировались, либо панировка использовалась в качестве посыпки при запекании /1/. Полученные данные представлены в таблице.

Таблица 1 – Содержание панированных блюд и кулинарных изделий

Виды панировок	Абсолютная частота	Процент от общего количества
По основному компоненту:	145	12,5
панировочные сухари	101	8,9
мука	43	3,4
другое	1	
По назначению:	145	12,5
мясные	55	4,7
рыбные	30	2,6
птица	16	1,4
прочие	44	3,4
По консистенции:	145	12,5
сухие:	138	11,9
жидкие	7	0,6
По способу нанесения:	145	12,5
однослойные	119	10,2
многослойные	26	2,3

Как видно из данных таблицы процент панированных изделий достаточно велик (12,5%), а если вычесть группы блюд, в которых панировку не применяют (супы, салаты, напитки, большая часть сладких блюд), то доля панированной продукции значительно увеличивается. Поэтому контроль за качеством панировки и вырабатываемой с ее участием продукции очень важен.

В качестве панировки чаще всего применяют панировочные сухари или высушенный и измельченный пшеничный хлеб (8,9% от общего количества). Вторым по популярности является пшеничная мука (3,4%), другие виды панировки практически не используются в наших ТНПА.

Между тем в мировой литературе разработано большое количество разнообразных панировок. Можно выделить такие как экструзионные панировочные сухари, панко и американская крошка.

Панировочные сухари полученные в результате экструзии. Их получают при экструдировании различных зерновых, а также продуктов с высоким содержанием крахмала, например картофеля. Такую панировку получают под давлением, в конце процесса, когда происходит внезапное понижение давления, влага, находящаяся в сырье, быстро расширяется и продукт увеличивается в объеме. Данный процесс позволяет выпускать панировку с различной формой частиц, зависящих от формы отверстий в матрице экструдера, различной плотности. Толщина панировки, соответственно, зависит от размера частиц.

Панко (японская крошка) – это японский сорт панировочных сухарей, в которых крошка крупная и хрустящая.. Особенностью этого продукта является его структура: сухари больше похожи на стружку, а не на обычные панировочные сухари. По сравнению с другими типами панировки, при термической обработке продукта поверхность практически не впитывает масло. При работе с данным типом хрупкой панировки необходимо позаботиться о сохранении целостности формы и размера частиц. Японская панировка имеет частицы заостренной формы. Пористая текстура может производиться с различным размером и цветом частиц. Позволяет достигать средней и большой толщины слоя панировки.

Американская крошка имеет твердую текстуру и в основном используется для панировки тефтелей и рыбы. Выпекается в виде цельной буханки хлеба, в тесте содержится мало воды, и он имеет более темную и твердую корку после выпечки. Наличие частиц хлебной корки является характерной особенностью данного типа крошки, что приводит к двухцветному внешнему виду конечного продукта. Для придания более насыщенного коричневого цвета во время обжаривания можно добавлять красители. Размер частиц можно регулировать на стадии помола - от мелких до довольно крупного размера (10мм). Данная панировка позволяет достигать различной толщины слоя панировки.

Можно существенно изменить вкус блюд при использовании в качестве панировки измельченных в мелкую крошку крекеров или чипсов.

Панировка из крекеров – это универсальная и недорогая панировка, которая имеет плотную, песчаную и хрустящую текстуру. Является прочным покрытием, которое часто используется при необходимости длительного обжаривания, благодаря свойству впитывать очень небольшое количество масла. Смешивание кекерной крошки и другой панировкой может помочь в достижении определенных поглощающих свойств и характеристик жарки.

Существуют нестандартные виды панировок, которые изменяют не только цвет, но и вкус привычных блюд. К примеру, измельченные орехи придадут своеобразный вкус и характерный аромат, увеличивают питательную ценность блюда.

Таким образом, процесс панирования является очень важным при производстве различных видов кулинарной продукции, а применение широкого ассортимента панировок позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемых изделий и сохранить ценные питательные вещества, что необходимо учитывать при разработке производственной программы объектов общественного питания.

Список использованных источников:

1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности: сборник / сост.: В.Д.Вержбицкая, Т.А.Корольчик. – Минск: НИЦ- БАК, 2011. – 694с.