

УДК 641.5

### СПОСОБ РАЗОГРЕВА ОХЛАЖДЕННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В СРЕДЕ ПЕРЕГРЕТОГО ПАРА

Кирик И.М., Смагин Д.А.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь

В общественном питании широко используются охлажденные и замороженные блюда и полуфабрикаты. Их разогрев, как правило, производится в среде нагретого воздуха. Между тем, применение водяного перегретого пара для разогрева кулинарной продукции более целесообразно, т.к. при этом снижаются время разогрева и потери массы.

Разработан способ разогрева охлажденных, а также замороженных блюд и полуфабрикатов, подвергшихся предварительной дефростации, в среде перегретого пара. Проведены исследования по определению основных технологических параметров, оказывающих влияние на разогрев блюд и полуфабрикатов. В качестве параметров были выбраны температура и скорость движения греющей среды.

Разогрев кулинарной продукции производился в функциональных емкостях из нержавеющей стали до достижения в центре изделия температуры 85°C.

Исходя из полученных данных, были разработаны рекомендации по разогреву охлажденных, а также замороженных блюд и полуфабрикатов.

| Вид разогреваемой кулинарной продукции | Температура греющей среды, °С | Скорость движения греющей среды, м/с | Выход разогретой кулинарной продукции, % |
|--|-------------------------------|--------------------------------------|--|
|  | t                             | V                                    | K  |
| Рубленные изделия из мяса или рыбы     | 150...165                     | 3,5...4,5                            | 98...100                                 |
| Тушеные изделия из мяса в соусе        | 170...190                     | 3...4                                | ≈100                                     |

Полученная кулинарная продукция отличается высокими органолептическими показателями качества: изделия имеют привлекательный внешний вид, упругую и нежную консистенцию, запах и вкус, характерные для свежеприготовленных изделий.