

О ВОЗМОЖНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE, В РИТЕЙЛЕ

Амеличкина В.А.

**Научный руководитель – Крукович О.В., старший преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

В настоящее время в условиях динамичного образа жизни населения наблюдается тенденция организации предложения покупателям продуктов, не требующих длительного приготовления в домашних условиях, при этом сохраняющих высокие органолептические характеристики. В этой связи интерес представляет промышленное применение технологии sous-vide. Дословно sous-vide переводится как «под вакуумом» и является методом приготовления еды, суть которого заключается в погружении запечатанных в пакет продуктов в воду со сверх точным контролем температуры. Применение данной технологии позволяет обеспечить производство разнообразных готовых охлаждённых блюд с высокими органолептическими характеристиками, которые за 5–10 минут можно довести до состояния готовности, погрузив в ёмкость с горячей водой. Таким образом, наличие ассортимента такой продукции в объектах розничной торговли очень удобно для покупателей.

Поскольку объекты общественного питания и рестораны – это, в первую очередь, предприятия, нацеленные на получение прибыли, то интерес представляет организация операционных бизнес-процессов, связанных с производством кулинарной продукции по технологии sous-vide в ресторане с дальнейшей ее реализацией в объектах розничной торговли. Эффективность организации данных процессов будет заключаться в следующем:

- возможность одновременного приготовления рестораном большой партии продукта, создание условий для оптимального распределения нагрузки на персонал между периодами напряженной работы и спада активности;
- существенная экономия средств рестораном за счет снижения весовых потерь сырья на этапе тепловой обработки, а также отсутствия весовых потерь во время хранения;
- гарантированное сохранение качества продукта за счет применения плотной вакуумной упаковки, отсутствие риска загрязнения продукта;
- пролонгирование сроков годности кулинарной продукции, что актуально для реализации такой продукции в ритейле.

Таким образом, производство продукции по технологии sous-vide можно рассматривать как один из самых современных способов организации прибыльных бизнес-процессов предприятий торговли и общественного питания.

Список использованных источников

1. Технология sous-vide – история, преимущества, современные тенденции / В.В. Насонова [и др.] // Все о мясе. – 2019. – № 6. – С. 36–40.
2. Фосфанова, Т. С. Технология су-вид – некоторые аспекты качества и микробиологической безопасности / Т.С. Фосфанова // Теория и практика переработки мяса. – 2018. – № 1. – С. 59–67.