

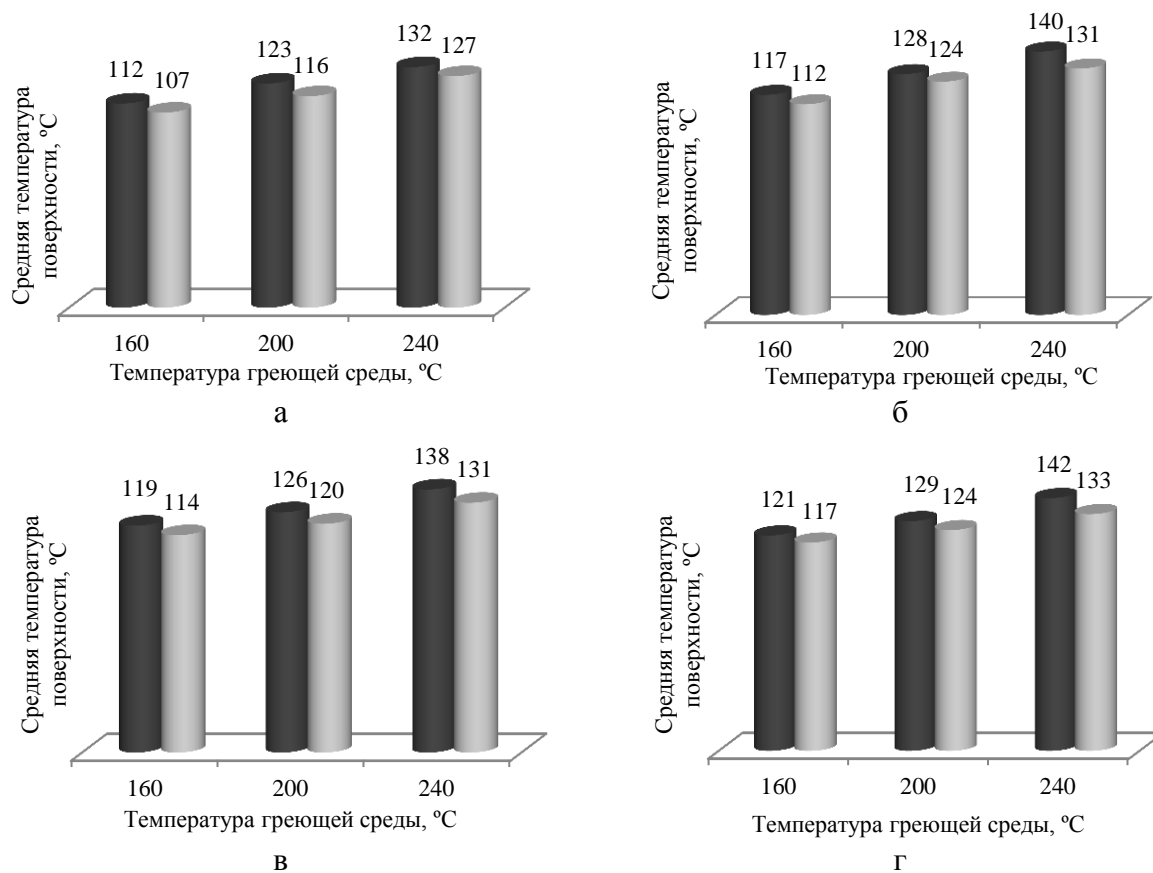
ТЕМПЕРАТУРА ПОВЕРХНОСТИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА СВИНЕЙ И КУР ПРИ КОНВЕКТИВНОМ НАГРЕВАНИИ В РАЗЛИЧНЫХ СРЕДАХ

Микулич А.Р., Смагина М.Н.

Научный руководитель – Смагин Д.А., к.т.н., доцент

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

Цель исследования – определение температуры поверхности изделий из различных видов измельченного мяса, выполненных в виде обобщающих стереометрических форм, в зависимости от температурно-влажностных параметров конвективной термообработки.



а – образец из куриного мяса в форме цилиндра; б – образец из свинины в форме цилиндра; в – образец из куриного мяса в форме пластины; г – образец из свинины в форме пластины; темный колер – сухой воздух; светлый колер – паровоздушная смесь

Рисунок 1 – Средняя температура поверхности готовых изделий

При использовании паровоздушной смеси средняя температура поверхности ниже на 3 – 8 %; повышение температуры греющей среды приводит к повышению температуры поверхности на 12 – 16 %; для изделий из куриного мяса характерно понижение средней температуры поверхности на 2 – 6 %; для изделий в форме пластины характерна несколько более высокая температура поверхности.