

УДК 664.3:664.9

## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ СПОСОБ РАЗОГРЕВАНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ

А.М.Смагин, С.Л.Масанский, И.Н.Смагина

Могилевский технологический институт, Беларусь

Разработан способ разогревания порционных полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса, рыбы, овощей в большом количестве жира в условиях мягкого нагрева ( $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Продолжительность разогревания зависит от массы, формы, толщины и вида полуфабрикатов и составляет в среднем 10-15 мин. Потери массы при разогревании незначительны, а качество готовых изделий по органолептическим показателям выше, чем при традиционных методах разогрева.

Сравнение физико-химических и органолептических показателей качества жиров в условиях предлагаемого ( $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) и традиционного ( $150\text{-}160\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) показало, что скорость гидролиза и окисления жиров при  $90\text{ }^{\circ}\text{C}$  существенно ниже. Заметной миграции продуктов окисления жира в обрабатываемых изделиях не установлено.

При увеличении продолжительности нагревания жиров в них происходит интенсификация процессов окисления и гидролиза, что приводит к снижению качества и пищевой ценности изделий. Большое практическое значение имеет повышение срока использования жиров при максимальном сохранении их качества.

Проведены исследования по определению стойкости различных жиров к окислению. Установлено, что наиболее стойкими жирами в условиях нагрева при  $90\text{ }^{\circ}\text{C}$  являются растительное сало и кулинарный жир «Белорусский». Наименее стойкими – свиной топленый жир и подсолнечное масло. Темп и количественное содержание продуктов окисления выше в жирах с более высокой исходной степенью окисления. Для разогревания полуфабрикатов следует использовать стойкие к окислению жиры с минимальной исходной степенью окисления.

УДК 641.52:637.5

## ВЛИЯНИЕ ТОЛЩИНЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖАРКИ И КАЧЕСТВО ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С.Л.Масанский

Могилевский технологический институт, Беларусь

Полуфабрикаты готовили из котлетного мяса (говядины) с добавлением воды, соли, перца и бикарбоната натрия. Жарку проводили на решетке в гриле комбинированным способом инфракрасного и кондуктивного теплоподвода до