

## **ЗАПЕКАНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ В ПЕРГАМЕНТЕ**

**Зайцев Л.Н.**

**Научный руководитель – Смагин Д.А., к.т.н., доцент  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время производители все большее внимание обращают на выпуск изделий широкого ассортимента и освоение нетрадиционной продукции, среди которой выделяются запеченные мясные изделия (рулеты, мясные хлеба и батоны, запеченные колбасные фарши и пр.).

На потребительском рынке выражены тенденции стагнации продаж колбасных изделий и значительного роста реализации полуфабрикатов и готовых изделий.

На этом фоне актуальным является развитие технологий производства кулинарной продукции из мяса, запеченные в пергаменте.

За счет запекания в пергаменте рубленые изделия готовятся в собственном соку и становятся румяными без открытого контакта с греющей средой, что повышает потребительские и органолептические показатели.

При приготовлении мясных рубленых изделий цилиндрической формы (колбасок, рулетов) целесообразно применять полное завертывание в пергамент. Полуфабрикаты выкладываются на подготовленные бумажные листы и заворачиваются с неплотным прилеганием. При размещении на противнях колбаски переворачивают швом вверх, концы скручиваются.

Температурный режим в рабочей камере рекомендуется устанавливать на 180 – 200 °С. Пергамент толщиной от 30 мкм позволяет создать внутри свёртка оптимальную влажность с небольшим прохождением излишнего пара через влагопроницаемую оболочку, в которой мясо готовится мягко и равномерно. Пар, образующийся из испаряемой продуктом влаги, остаётся внутри и работает как естественный регулятор температурно-влажностных параметров. Несмотря на высокую температуру внутри упаковки нагрев деликатнее, что позволяет эффективно прогревать мясные продукты. После достижения готовности колбаски целесообразно выстоять в течение 10 – 15 минут, затем разворачивать.

Ароматы специй, трав, вина, бульона не улетучиваются, а концентрируются вокруг мяса. Следует отметить, что продукт не подгорает, а посуда остаётся чистой, что снижает затраты на мойку.

При одновременном приготовлении разных видов мяса необходимо учитывать жирность и время термообработки. Свинину лучше сочетать с бараниной или телятиной, если выбрать куски с достаточным количеством жира и соединительной ткани. Курицу лучше комбинировать с более жёстким мясом, нарезанным небольшими кусками. Изделия из утки рекомендуется сочетать с курицей, говядиной или свининой.

Реализовать через торговую сеть готовые изделия можно в пергаментной бумаге. Упаковка в таком случае является частью сервировки, на пергамент можно наносить надписи и клеить наклейки.