

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ ПОД ИЗБЫТОЧНЫМ ДАВЛЕНИЕМ

Оверин А.В.

Научные руководители – Кирик И.М., к.т.н., доцент, Кирик А.В., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь

Фритюрницы – это специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных изделий и большом количестве жира. Отличительной особенностью процесса является одновременное погружение всей массы продукта в разогретый жир. Поэтому температура жира в начальный период может значительно понижаться, что увеличивает время тепловой обработки и расход жира. Степень понижения температуры зависит от соотношения массы продукта и жира. В ряде фритюрниц для снижения продолжительности обработки и расхода жира процесс проводится в герметично закрытых фритюрницах под давлением (Henny Penny, Nurgan и Kocateq – производства США, КНР и Республики Корея соответственно).

Продукт, обжаренный во фритюре под избыточным давлением, получается более нежный, сочный и имеет более насыщенный вкус, в отличие от традиционной продукции, которая зачастую становится жирной снаружи и сухой изнутри. Кроме того, поскольку влага и естественные соки продукта сохраняются, он меньше теряет в объеме и в массе во время жарки под давлением (рис. 1). Приготовленная продукция содержит в своем составе значительно меньше масла (5% вместо 13%), в котором готовится, снижается его расход на техпроцесс.

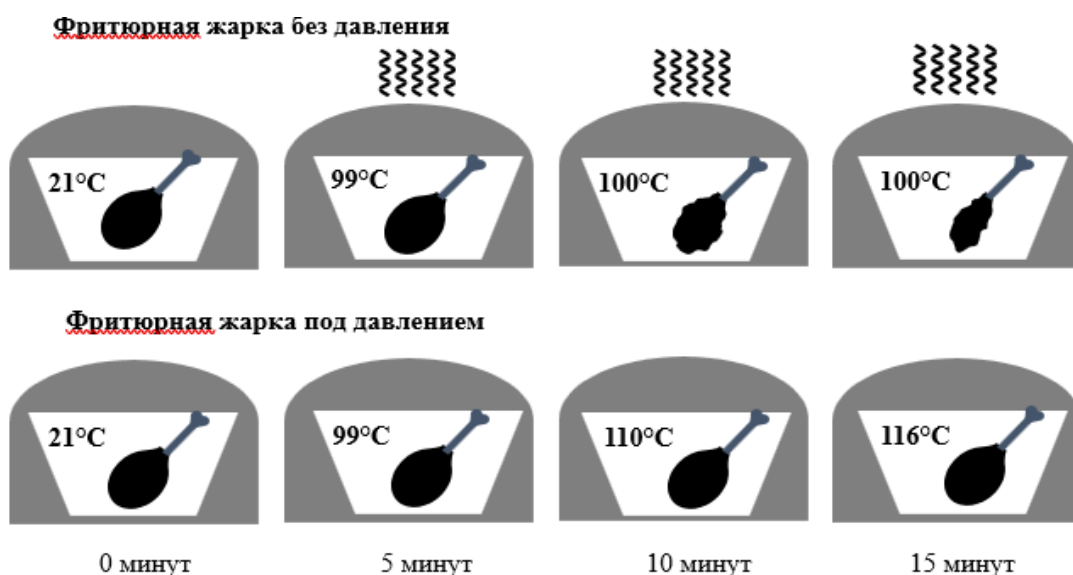


Рисунок 1 – Особенности фритюрной жарки продукта под давлением

Чем меньше пища жарится в присутствии кислорода, тем меньше вероятность того, что продукты будут подвергаться каким-либо окислительным реакциям; следовательно, их цвет и вкус остаются практически неизменными.

Скорость готовки на 30% быстрее традиционной жарки во фритюре, температура процесса от 130...150°C (взамен 160...180°C), почти отсутствует передача запаха в масло, т.к. соки заперты внутри, кроме того, значительно (почти в 2,5 раза) увеличивается «жизнь» растительного масла.